Shelf No
4009.a 151

FOUNDED 1852
SICUT PATRIBUS SIT DEUS NOBIS
BOSTONIA
CONDITA A.D.
1630.
CIVITATIS REGIMINE DONATA A.D. 1822.
BOSTON PUBLIC LIBRARY

GIVEN BY
Edmund Dwight.
April 26, 1895.

BIBLIOTHÈQUE DES MÈRES DE FAMILLE.

LE NOUVEAU LIVRE DE CUISINE,

RECETTES PRATIQUES,

RECUEILLIES ET CLASSÉES

PAR

MME EMMELINE RAYMOND,

VÉRIFIÉES AVEC LA COLLABORATION

D'HENRIETTE POUL.

Instructions concernant les déjeuners et dîners, le couvert.
le service de la table,
le nettoyage de l'argenterie, de la verrerie, etc., etc.

PARIS,

LIBRAIRIE DE FIRMIN-DIDOT ET CIE,

IMPRIMEURS DE L'INSTITUT, RUE JACOB, 56.

LE NOUVEAU

LIVRE DE CUISINE.

TYPOGRAPHIE FIRMIN-DIDOT. — MESNIL (EURE).

LE NOUVEAU
LIVRE DE CUISINE,
RECETTES PRATIQUES,

RECUEILLIES ET CLASSÉES

PAR

Mme EMMELINE RAYMOND,

VÉRIFIÉES AVEC LA COLLABORATION

D'HENRIETTE POUL.

Instructions concernant les déjeuners et dîners, le couvert,
le service de la table,
le nettoyage de l'argenterie, de la verrerie, etc., etc.

40092 15

PARIS,

LIBRAIRIE DE FIRMIN-DIDOT ET Cie,

IMPRIMEURS DE L'INSTITUT, RUE JACOB, 56.

1886.

Edmund Dwight.

April 26, 1895

AVANT-PROPOS.

—

On pourrait croire que les livres de cuisine sont assez nombreux, et que le besoin du *Nouveau Livre de cuisine* ne se faisait pas sentir; on se tromperait : cette matière ne s'épuise jamais, parce qu'elle se renouvelle sans cesse, et parce que l'expérience y introduit sans cesse de nouveaux perfectionnements et des raffinements nouveaux. En outre, un livre, quel qu'il soit, doit être composé en vue d'un public spécial; pour nous, ce public est celui des maîtresses de maison, appelées à exercer leurs fonctions sans avoir fait un stage suffisant, et qui confondent, dans leurs projets de *menus*, les *entrées* avec les *relevés de potage*, les *rôtis* avec les *plats*

froids, les entremets avec le dessert, et l'ordonnance d'un déjeuner avec celle d'un dîner.

J'ai longtemps cherché un livre de cuisine conçu de façon à enseigner la science culinaire aux personnes qui en ignorent les premiers éléments ; mais j'aurais voulu qu'il servît en même temps de guide pour composer les dîners, quels qu'ils fussent, suivant les règles de l'art; qu'il contînt la révélation d'une foule de détails dus à l'expérience, dédaignés par la suffisance didactique, utiles à connaître pour obtenir le meilleur résultat possible en faisant le moins de dépense possible : j'ai longtemps cherché ce livre, et, désespérant de le trouver, je me suis décidée à le faire. J'espère qu'en appelant à mon aide les lumières d'une praticienne distinguée, en m'imposant la loi de placer dans ce volume seulement des recettes éprouvées, en y introduisant ceux des mets de la grande cuisine qui peuvent être faits même dans les petites cuisines, j'aurai réussi à aider dans leur tâche les maîtresses de maison soucieuses du bien

être de leur famille et de leurs convives. Si j'obtiens ce résultat, j'estime que je n'aurai pas fait une œuvre inutile ni frivole. Le soin donné à la cuisine est l'un des éléments qui concourent à établir et soutenir la paix domestique. Les repas bien composés, servis avec soin, dans un logis bien tenu, sous la présidence d'une maîtresse de maison d'humeur gaie et conciliante, offrent au chef de la famille un attrait puissant, chaque jour renouvelé, et dont les plus hautes qualités, comme les plus rares vertus, ne peuvent tenir lieu. On se tromperait si l'on pensait que les intelligences bornées et les caractères vulgaires sont seuls accessibles à ces jouissances toutes matérielles : l'artiste le plus délicat, l'homme politique qui est en apparence tout entier voué à sa tâche, l'inventeur, le savant, tous les hommes en un mot, tous sans exception, aspirent à cette halte dans leurs travaux qui s'offre à eux sous l'aspect d'un bon repas, servi avec toute l'élégance que comportent les ressources dont on dispose. Effacez cette

perspective, remplacez-la par une autre vision : cuisine négligée, mets mal préparés et mal dressés, linge sordide ou peu propre, vaisselle fêlée, ébréchée, service accusant la permanence du désordre, et vous verrez le chef de famille fuir la vie de famille, ou tout au moins la subir avec un mécontentement dont la paix domestique se ressentira.

J'ai observé dans le plan du *Nouveau Livre de cuisine* une méthode qui, je l'espère, sera appréciée par ses futures adeptes. Au lieu de grouper en chapitres tous les mets qui peuvent être faits avec les différentes sortes de viandes, de volailles, de poissons, de gibiers, de légumes, j'ai pris comme base de nomenclature l'ordre dans lequel les mets sont présentés dans les repas; de telle sorte qu'il suffira à la maîtresse de maison la plus inexpérimentée de choisir un ou plusieurs mets dans chaque division pour composer un menu correct et irréprochable.

J'ai consacré un chapitre spécial au service de la table (déjeuner et dîner), au couvert de

la table, à la place attribuée à chacun des ustensiles employés pendant les repas; à la distribution des places, aux préparatifs d'un dîner, aux invitations qui le précèdent, etc. En un mot, j'ai essayé de justifier le titre choisi en faisant un *nouveau livre de cuisine*. Tout n'y sera pas nouveau sans doute; le pot-au-feu est bien connu : encore n'est-il pas inutile d'indiquer la meilleure méthode à suivre pour faire un bon pot-au-feu; il en est de même pour un certain nombre de mets classiques que l'on retrouvera dans ce volume, mais non sans que la plupart d'entre eux aient acquis quelques perfectionnements.

E. R.

LE NOUVEAU

LIVRE DE CUISINE.

COMPOSITION DES DINERS.

La composition d'un dîner relève de quelques règles qu'il est essentiel de connaître, et que l'on indique rarement, puisqu'il est établi que chacun les connaît.

Nous croyons que c'est là une erreur : toutes les femmes ne connaissent pas l'art d'arrêter un menu, d'en varier les éléments, de les réunir de façon à les mettre en valeur les uns par les autres.

Théoriquement, un dîner se compose du potage, d'un poisson, d'un relevé de potage, d'une entrée, d'un rôti, de légumes, d'un entremets, et du dessert.

Mais dans l'application cette règle comporte une infinité d'exceptions.

Le nombre des mets que l'on sert dépend du nombre des convives que l'on réunit.

On peut en effet, dans l'intimité, et en famille, se dispenser d'offrir un grand nombre de plats : on connaît les préférences de chaque convive, on peut donc les satisfaire avec un petit nombre de mets.

Il n'en saurait être de même lorsque le chiffre des personnes que l'on réunit atteint ou dépasse la douzaine ; si dans ce cas on sert un dîner composé de deux ou trois plats, il peut se faire que certains convives, ne trouvant rien à leur goût, soient exposés à faire un dîner mauvais ou médiocre.

La bonne mesure à observer est la suivante :

Au-dessous de huit personnes, et jusqu'à ce chiffre, le dîner, très intime, peut se composer du potage, d'une entrée, d'un rôti, de légumes, d'un entremets, du dessert.

Au-dessous de douze personnes, et jusqu'à ce chiffre, on servira le potage, du poisson, une entrée, le rôti, des légumes, un plat froid, l'entremets, le dessert.

Au-dessus de douze personnes et jusqu'à dix-huit, la composition du dîner sera pareille à celle du dîner précédent, mais en y ajoutant un relevé de potage, et servant deux entrées, et, si l'on veut, deux rôtis.

On désigne par le mot *entrée* tout plat comportant une sauce.

Les relevés de potage sont de grosses pièces de viande entourées d'une garniture.

Le poisson, qui jadis se préparait toujours *au naturel,* c'est-à-dire cuit au court-bouillon, et que l'on servait entier, avec une sauce, aussitôt après le potage, prend souvent une autre place dans l'ordre des mets.

Entier, le poisson ne peut être servi qu'après le potage.

Dépecé, préparé en timbale, en coquille, en vol-au-vent, le poisson est considéré comme une entrée, et prend la place de la première entrée servie après le relevé de potage.

En aspic, c'est-à-dire pris en gelée dans un moule, le poisson est servi soit après le relevé de potage, soit quelquefois à l'issue du dîner, en guise de plat froid. Cette dernière méthode est la plus mauvaise; il est désagréable, en

effet, d'avoir le goût du poisson après le rôti, et de passer immédiatement du poisson à l'entremets. Mais enfin, cette méthode ayant des adeptes, il est nécessaire de la mentionner.

Il n'y a pas d'ailleurs de règle fixe à ce sujet, et, la loi permettant tout ce qu'elle n'interdit point, je vais, m'appuyant d'avis compétents, dire aux jeunes maîtresses de maison que la meilleure méthode à suivre consiste à servir le poisson au commencement du dîner, tout au plus après le relevé de potage, et mieux encore avant celui-ci.

Il n'y a d'exception à cette règle que pour la langouste servie *au naturel* (c'est-à-dire non en ragoût), laquelle est considérée comme un plat froid.

On ne sert jamais deux plats de poisson dans un dîner; en d'autres termes, si l'on a une entrée de poisson, ou bien une langouste, on ne peut offrir un poisson après le potage.

Il importe du reste d'observer la même règle pour les plats de viande.

Un dîner ne peut se composer exclusivement de viandes noires, pas plus que de viandes blanches, pas plus que de volailles;

on le composera avec de la viande noire, de la viande blanche, et de la volaille, afin d'éviter la satiété qui, cette fois, naîtrait de l'uniformité.

Enfin il est une loi importante, qui ne doit jamais être méconnue : celle de la gradation.

Au commencement d'un dîner, l'appétit est vif, du moins il faut le présumer et l'espérer tel; les mets peuvent être simples, naturels, relativement peu épicés; en se succédant, ils doivent au contraire s'appliquer à se faire accepter, c'est-à-dire s'alléger, appeler à leur aide tous les raffinements, les bonnes épices, et s'efforcer de plaire au regard, pour stimuler l'appétit déjà un peu lassé.

POTAGES GRAS.

Observations concernant les liaisons d'œufs.

La plupart des potages maigres, et un certain nombre de potages gras, s'améliorent beaucoup lorsqu'on y ajoute une liaison d'œufs; mais il faut veiller avec soin à ce que ces œufs ne se coagulent point, ce qui produit un effet aussi désagréable pour le sens de la vue que pour celui du goût. La meilleure méthode à suivre est de procéder lentement, en versant le bouillon ou le potage peu à peu par petites doses dans la soupière contenant les jaunes d'œufs et le beurre, déjà maniés d'avance, et que l'on continue à travailler en y versant le potage.

Pot-au-feu.

Prenez l'os du bœuf appelé la *crosse*, mettez-le à 10 heures du matin sur le feu, dans une marmite avec 6 litres d'eau; faites bouillir; à 1 heure, ajoutez 3 kilos de noix de gîte de bœuf, 4 abatis de poulet, 2 oignons, une

gousse d'ail, des poireaux, des carottes, des navets et des panais; on laisse mijoter le tout jusqu'à 6 heures; on retire le bœuf, les os et les légumes; le bouillon est fait.

Potage alsacien.

On prend du bouillon en quantité nécessaire, suivant le nombre des convives; on le fait bouillir; quand il est en ébullition, on y ajoute une cuillerée à bouche de tapioca par assiette de soupe; on le fait bouillir en tournant toujours pendant un quart d'heure, et en enlevant les peaux qui se forment au-dessus du bouillon; on prend deux ou trois jaunes d'œufs, on les délaie avec le bouillon; on sert le potage.

Pot-au-feu de luxe.

Faire le pot-au-feu de la façon habituelle; deux heures avant de le servir, mettre dans la marmite un beau morceau de faux filet ou même de filet. Servir seulement cette pièce de viande en guise de relevé de potage, en l'entourant de choucroute mélangée de saucisses.

Croûte au pot.

Faire griller avec soin des tranches de pain, ou se servir de la croûte d'un pain, que l'on mettra dans une soupière en y versant assez de bon bouillon pour que le pain baigne. Laisser gratiner; verser ensuite dans la soupière, au moment de servir ce potage, du bouillon bouillant pour l'éclaircir. On peut y mettre à volonté du fromage râpé et une pincée de poivre.

Potage aux pâtes à la minute.

Délayer ensemble deux cuillerées de farine et deux œufs entiers, pour en faire une pâte que l'on éclaircira avec du bouillon froid. Verser cette pâte un peu liquide à travers une passoire dans la casserole qui contient le bouillon bouillant, et laisser cuire un quart d'heure.

Potage au macaroni.

On met le bouillon sur le feu; trois quarts d'heure avant de servir, on y met une poignée de macaroni fin (dit aiguillettes); on sert en même temps que ce potage du fromage de Gruyère râpé, placé dans un ravier.

Potage au vermicelle, ou bien aux pâtes d'Italie.

Comme le potage au macaroni, avec cette différence que l'on ajoute le vermicelle un quart d'heure seulement avant de servir.

Tous les potages aux pâtes d'Italie se préparent comme le potage au vermicelle.

Potage-julienne.

Découpez en dés tous les légumes de la saison : carottes, pommes de terre, haricots verts; faites blanchir; mettez dans le bouillon bouillant, que vous liez avec un peu de sagou.

Potage de printemps.

Procédez comme pour le précédent, mais en employant seulement des petits pois et du cerfeuil.

Potage aux pommes de terre maigre ou gras.

On épluche trois ou quatre poireaux, on les fait bien revenir dans le beurre, on ajoute de l'eau ou du bouillon, selon que l'on veut faire

un potage maigre ou gras; on épluche trois ou quatre pommes de terre, on les joint aux poireaux, on laisse bien cuire, on passe le potage, on le remet sur le feu; quand il commence à bouillir, on y ajoute du gros tapioca; on laisse cuire; on sert le potage.

Potage aux haricots secs.

Pour huit personnes, prenez un demi-litre de haricots blancs secs; lavez les haricots; mettez-les dans l'eau froide sur le feu; laissez bouillir pendant trois heures; enlevez les haricots, pour les écraser et les passer au tamis de fil de fer, ou dans une passoire fine; remettez cette purée sur le feu avec l'eau dans laquelle les haricots ont cuit, et dont vous employez seulement la quantité nécessaire pour le potage; ajoutez un bon morceau de beurre, du sel, du poivre blanc; laissez bouillir pendant vingt minutes; au moment de servir, mettez dans la soupière deux jaunes d'œufs bien frais, un gros morceau de bon beurre; maniez ces jaunes d'œufs et le beurre à l'aide d'une cuillère; versez le potage peu à peu dans la soupière, en

tournant toujours la liaison d'œufs, afin qu'elle ne forme pas de *filaments* en se coagulant.

Potage au sagou ou tapioca.

Un quart d'heure avant de servir, prenez trois cuillerées à bouche remplies de sagou; mettez-les dans une assiette; laissez tomber le sagou peu à peu dans la casserole qui contient le bouillon bouillant.

Potage à la purée de légumes.

Faites blanchir dans de l'eau, avec du sel, une poignée de haricots verts, un quart de litre de pois, deux grosses pommes de terre, cinq petites ou deux grosses carottes. Quand le tout est bien réduit en purée, on le presse dans une passoire fine, pour le laisser tomber dans le bouillon dix minutes avant de servir le potage.

Potage à la purée de pommes de terre.

Comme le précédent, mais en employant seulement les pommes de terre pour préparer la purée; au moment de servir, ajoutez dans la soupière du cerfeuil haché, en quantité plus ou moins considérable suivant les goûts.

Potage aux œufs pochés.

Pour le potage à la purée de légumes, comme pour le potage au tapioca, on peut préparer un œuf poché par convive; on met un œuf poché dans chaque assiette à potage; on y ajoute le potage.

Potage aux quenelles.

Il y a diverses sortes de *quenelles* pour les potages; les unes sont faites uniquement avec de la pâte, les autres se composent d'un mélange de pâte et de foie de veau rôti et haché; d'autres sont faites avec un hachis de restes de volailles, ou même de rôti de bœuf.

Quenelles de pâte; suivant la quantité de quenelles que l'on veut préparer, on prend 250 grammes de farine, ou davantage, — trois œufs, ou davantage; on met la farine en tas sur la planche à pâte; on creuse le *tas*, on y casse les trois œufs entiers, on y met du sel et du poivre blanc; on pétrit; cela doit former une pâte un peu ferme; on a de l'eau en ébullition; on y met du sel, puis une à une, avec une cuillère, les quenelles, après avoir donné à la pâte

la forme de petites boules; laissez cuire pendant un quart d'heure; enlevez les quenelles, faites-les égoutter un instant dans une passoire; mettez-les dans la soupière; versez sur les quenelles un bouillon bien concentré.

Si l'on veut y ajouter du foie de veau rôti, on en hache quelques morceaux, que l'on incorpore dans la pâte.

Les quenelles de hachis de volailles sont faites avec un hachis auquel on ajoute de la mie de pain trempée dans du lait et un peu de cervelle; on roule ces dernières quenelles dans de la chapelure, peu avant de la faire cuire.

Quenelles d'œufs; dans un plat allant au four, mettez trois ou quatre œufs entiers bien battus, du sel et du lait, laissez prendre; quand cela a la consistance des œufs au lait, retirez du four, découpez en carrés ou losanges, que vous jetez dans un potage de printemps (aux légumes).

Potage aux petits pâtés.

Préparez une farce avec un peu de blanc de volaille rôtie, un peu de jambon, et du fromage parmesan; sel et poivre; tandis que

vous pilez ou hachez le tout ensemble, ajoutez peu à peu quatre ou six jaunes d'œufs crus ; préparez une pâte demi-brisée ; étendez-la avec le rouleau de façon à la rendre aussi mince que possible ; dorez avec un jaune d'œuf ; mettez sur la pâte, à distances régulières, la quantité de farce équivalente à la grosseur d'une moitié de noix ; reployez la pâte de façon à couvrir la farce, et soudez bien les deux côtés de la pâte ; coupez entre chaque *tas* de farce ; faites cuire ces petits pâtés dans du bouillon ; reprenez-les, faites-les égoutter, placez-les dans le fond d'une soupière, que vous remplissez avec du bouillon très corsé.

Potage royal.

Faites cuire à l'eau, ou bien sous la cendre, quelques pommes de terre très farineuses ; réduisez-les en purée, en y ajoutant du blanc de volaille et plusieurs morceaux de bon beurre ; pilez le tout dans un mortier de marbre ; incorporez peu à peu de quatre à six jaunes d'œufs crus ; sel et poivre blanc ; le tout doit former une pâte très lisse, et fort épaisse, à laquelle on ajoute au dernier moment un peu

de bonne crème épaisse ; on prend cette pâte, on la dispose soit en boulettes, soit en quenelles allongées, que l'on jette dans du bouillon pour les faire cuire pendant une demi-heure ; on les enlève avec la passoire, on laisse égoutter, on met dans une soupière que l'on remplit avec du bouillon très corsé.

Potage à la purée de pois verts.

Écossez et lavez des pois, qui peuvent être gros ; mettez-les sur le feu avec des légumes, tels que céleri, poireaux, oignons, carottes, un peu de jambon ou de lard, persil et ciboule, sel et poivre blanc ; mouillez avec du bouillon ; quand le tout est suffisamment cuit, on le met dans une passoire, on pile dans un mortier, ou bien on écrase dans la passoire ; on remet cette purée dans le bouillon qui a servi à la cuisson des légumes, on ajoute du beurre, on fait cuire à petit feu pendant deux ou trois heures, en remuant la purée assez souvent ; on y ajoute la quantité de bouillon nécessaire pour former le potage, du riz, ou bien, au moment de servir, des croûtons frits dans du beurre. Même procédé pour le potage

à la purée de pois secs; seulement on fait tremper ces pois secs la veille du jour où l'on veut s'en servir.

Potage à la purée de lentilles.

On le fait exactement comme le potage à la purée de pois.

Potage auvergnat aux choux.

Nettoyez, coupez par quartiers, faites blanchir à grande eau un ou plusieurs choux; prenez un plat allant au four, ou bien une casserole; beurrez le fond; mettez-y des tranches de pain saupoudrées de fromage de Gruyère et de fromage parmesan rassis; recouvrez avec des choux, mettez sur ceux-ci un lit de pain et de fromage; mouillez avec du bouillon, mettez sur un feu doux; après trois quarts d'heure de cuisson, mêlez ce plat dans une soupière que vous remplissez de bouillon.

Potage aux oignons.

Épluchez de petits oignons blancs, une quantité plus ou moins considérable (environ une douzaine par personne); faites blanchir à

l'eau, puis cuire dans du bouillon avec un peu de sel et un peu de sucre; quand ils sont bien réduits, placez dans la soupière des tranches de pain, versez-y les oignons, remplissez avec du bouillon.

Potage à la purée de marrons et de gibier.

On fait rôtir une perdrix que l'on dépouille et désosse; on a fait bouillir des marrons que l'on épluche; on pile les chairs de la perdrix dans un mortier de marbre, en y ajoutant peu à peu les marrons; on passe cette purée au tamis de fil de fer, on la délaie peu à peu avec du bouillon dans la soupière; on ajoute des croûtons de pain frits dans du beurre.

Potage au veau.

Cuisez des os de bœuf ou de veau, rôtis ou crus, comme l'on ferait pour un pot-au-feu, par conséquent avec légumes et assaisonnements. D'autre part, coupez en petits morceaux 250 grammes de veau que vous faites revenir dans du beurre; ajoutez une cuillerée de farine, — laissez revenir, — ajoutez le bouillon des os et faites cuire pendant une heure; préparez

une liaison avec un œuf et une goutte de lait; faites griller des croûtons de pain au four, mettez-les dans la soupière; versez-y le potage, dans lequel on laisse les petits morceaux de veau.

Bisque.

Prenez quarante ou soixante écrevisses, lavez-les plusieurs fois, faites-les égoutter, puis les mettez dans une casserole sur un bon feu, avec du bouillon; quand les écrevisses sont cuites, retirez la casserole, et la laissez couverte pendant quarante minutes; enlevez les écrevisses, conservez le bouillon; quand les écrevisses sont froides, on enlève toutes leurs chairs, puis on met dans un mortier de marbre ces chairs, ainsi que les carcasses d'écrevisses; on pile soigneusement, jusqu'à ce que le tout forme une pâte; on met de la mie de pain dans le bouillon où l'on a cuit les écrevisses, on la fait sécher sur un feu peu ardent, on l'ajoute à la pâte qui se trouve dans le mortier, on pile pour bien amalgamer les substances, puis on délaie avec d'excellent bouillon, auquel on ajoute un peu de jus de viande.

Si l'on veut lui donner une saveur plus prononcée, on passe dans un tamis de fil de fer, on remet dans une casserole sur le feu, pour cuire, sans bouillir, en remuant souvent; on assaisonne de sel et poivre; le liquide ne doit être ni trop clair ni trop épais; on le jette dans la soupière, sur des croûtons de pain frits dans du beurre, ou bien sur du riz cuit au bouillon.

Bisque aux crabes.

Faites cuire vingt-cinq petits crabes dans un court-bouillon, salé, avec carottes coupées en tranches, tiges de persil et oignons; au bout de vingt-cinq minutes, retirez du feu, couvrez, laissez refroidir. Égouttez les crabes, et les pilez entiers dans un mortier de marbre, en y ajoutant peu à peu du riz cuit; cela forme une pâte, à laquelle vous ajoutez du bouillon de légumes, si vous voulez faire un potage maigre, ou du bouillon ordinaire, s'il s'agit d'un potage gras. Passez le tout au tamis de fil de fer, faites chauffer au bain-marie, en ajoutant du bouillon gras ou maigre, suivant les cas.

Les crabes à employer sont ceux que l'on nomme communément des *poupards*.

Potage au riz.

Pour huit personnes, on prend trois cuillerées à bouche remplies de riz; on fait bouillir pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, avec un morceau de beurre, sel et poivre blanc.

Au moment de servir, on met dans la soupière un morceau de beurre manié avec trois cuillerées de sauce tomate; on y verse le bouillon gras ou maigre avec précaution, en travaillant toujours la liaison, puis on ajoute le riz.

Caramel.

Mettez sur le fourneau chaud une grande cuillère à pot contenant quatre ou cinq morceaux de sucre; quand le sucre a fondu, mettez-le dans la marmite contenant le pot-au-feu, quand celui-ci commence à bouillir.

On procède de même façon pour le caramel des gâteaux de riz et autres.

Potage à la purée de volaille.

Faites rôtir un jeune poulet; quand cela est fait, désossez-le, découpez toute la chair en pe-

tits morceaux, mettez ceux-ci dans une casserole avec le jus du poulet, 500 grammes de riz nettoyé et lavé, sel, poivre, un verre ou deux de bouillon, et moitié de cette quantité de jus de viande. Quand le riz et le poulet ont cuit longtemps sur un feu modéré, écrasez et passez le tout dans un tamis en fil de fer; mettez cette pâte dans un mortier de marbre, et la pilez en l'humectant avec de bon bouillon. Remettez cette purée sur le feu, en y ajoutant peu à peu du bouillon et le jus dans lequel on l'a fait cuire primitivement; préparez des croûtons frits dans du beurre; mettez-les dans la soupière; versez par-dessus le potage bien chaud, servez; on peut aussi substituer aux croûtons des légumes frais, tels que petits pois, pointes d'asperges, carottes découpées.

Potage à la purée de tomate.

Prenez des tomates bien mûres; coupez-les en deux moitiés, pressez pour enlever tous les pépins et le jus qui se trouve à l'intérieur; coupez du maigre de jambon cru en tranches minces, des oignons en tranches; mettez le tout dans une casserole, avec un bouquet de

persil et un bon morceau de beurre fin ; faites cuire dans cette casserole les tomates très doucement ; ajoutez de la croûte de pain pour lier cette purée ; quand le tout a mijoté pendant quatre à cinq heures, passez au tamis de fil de fer ; mouillez avec de bon bouillon, mettez-y du sucre gros comme une noisette, encore un morceau de beurre ; servez.

Bouillon de poulet
(pour malades).

Prenez un poulet maigre ; faites-le cuire dans un litre et demi d'eau ; assaisonnez d'un peu de sel ; quand le poulet est bien cuit, et le liquide dans lequel il baigne réduit d'un tiers au moins, le bouillon est prêt ; servez-vous-en pour préparer un potage au tapioca, avec ou sans liaison d'œufs.

POTAGES MAIGRES.

Bouillon aux légumes.

Prenez deux litres d'eau, ou plus, suivant la quantité de bouillon que vous voulez préparer; mettez-y, comme pour le pot-au-feu les légumes ordinaires : carottes, poireaux, navets, céleri, un peu de choux, bouquet garni, oignons que l'on peut piquer d'un ou deux clous de girofle, un peu d'ail, sel, poivre, un gros morceau de bon beurre; faites cuire doucement pendant trois ou quatre heures. Quand il est cuit, passez ce bouillon, et l'employez pour toutes les sortes de potages, comme celui du pot-au-feu.

Potage à la crème.

Préparez une purée de pois verts ou secs, suivant la saison, et du riz cuit à l'eau; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une poignée d'oseille et de cerfeuil hachés, sel et poivre; faites revenir; ajoutez de l'eau chaude ou du bouillon aux légumes, laissez faire quelques bouillons; ajoutez la purée et le riz; lais-

sez cuire un instant. Préparez dans la soupière un jaune d'œuf délayé; ajoutez de la crème épaisse, puis le potage préparé.

Potage à la semoule grillée.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais, et autant de cuillerées de semoule qu'il y a de convives; faites-la griller, de façon à ce qu'elle ait la couleur de la croûte du pain; ajoutez alors du sel, de l'eau, ou bien un bouillon fait avec des légumes, et laissez cuire pendant une demi-heure.

Potage au potiron.

On coupe le potiron en morceaux, que l'on met dans une casserole avec une fort petite quantité d'eau; on emploie une quantité de potiron plus ou moins considérable suivant la quantité des convives; quand le potiron est tout à fait cuit, on le retire du feu, on le fait égoutter, on le passe dans le tamis de fil de fer; on y incorpore peu à peu du lait, du beurre très frais, du sel, un peu de poivre blanc; on remet sur le feu; quand le potage

est bouillant, on le met dans la soupière avec des croûtons de pain frits dans du beurre.

Potage riz-oseille.

Ayez une purée de pois verts ou secs, et du riz cuit à l'eau, égoutté dans une passoire; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une poignée d'oseille et de cerfeuil hachés, que l'on fait revenir dans le beurre; faites bouillir de l'eau; quand elle a fait quelques bouillons, mettez-y la purée et le riz; laissez cuire un instant; délayez dans la soupière un jaune d'œuf avec de la crème épaisse; versez le potage dans cette soupière.

Soupe à l'oignon.

Mettre dans une marmite en fonte non émaillée un gros morceau de beurre frais; ajouter deux cuillerées de farine et deux gros oignons coupés en tranches, en ayant soin que ceux-ci nagent dans le beurre; remuer toujours avec la spatule en faisant cuire à petit feu, jusqu'à ce que la farine et les oignons aient pris une couleur d'un blond un peu foncé, puis mouiller d'un seul trait avec de l'eau froide ou

chaude. Remuer pour délayer la soupe, salez, et laissez bouillir à peu près pendant dix minutes.

Bouillon maigre.

Épluchez et coupez en tout petits morceaux une certaine quantité de carottes, navets, panais, céleri, poireaux, choux, enfin tous les légumes dont on peut se servir dans un pot-au-feu. Proportionnez ces légumes suivant votre goût. — Faites-les cuire 4 ou 5 heures dans une marmite avec la quantité d'eau et l'assaisonnement que vous mettriez dans le pot-au-feu. — Jetez ensuite le contenu dans une passoire, afin de n'en prendre que le bouillon. Remettez-le au feu avec un gros morceau de beurre, et servez-vous de ce bouillon maigre comme de bouillon gras, en y ajoutant le genre de pâte que vous préférez.

La couleur et la limpidité doivent être les mêmes que celles du bouillon gras.

Potage aux châtaignes.

Mettre dans une marmite de l'eau, du sel, des pommes de terre, des navets, des châtaignes échaudées d'abord à l'eau bouillante et éplu-

chées. Faire cuire le tout ensemble, de façon à en faire une purée ; puis ajoutez une pincée de poivre blanc, un peu de cerfeuil haché et un bon morceau de beurre frais.

Potage à la courge ou au potiron au lait.

Faites crever quelques poignées de riz dans du lait sucré en quantité suffisante pour faire un potage. Cuisez à part, dans un peu d'eau, du sel et du beurre frais, la courge ou le potiron, que vous avez d'abord pelé et débarrassé de l'intérieur; passez ensuite à la passoire ou au tamis, et mélangez cette purée avec le riz au lait, que vous laissez chauffer sans bouillir. Ce potage doit former une crème.

Panade.

Prenez la croûte d'un pain ordinaire et la brisez; mettez-la dans une casserole avec du sel et de l'eau, de manière à faire un potage assez lié; laissez cuire pendant une demi-heure au moins.

Mélangez dans une soupière deux jaunes d'œufs, un peu de lait et un bon morceau de beurre frais; délayez peu à peu en y versant le potage.

On peut ajouter dans la soupière quelques feuilles d'oseille hachées.

Potage maigre aux herbes.

On épluche des herbes de toutes sortes, poireaux, carottes, oseille, cerfeuil, laitues, pourpier; on y joint des pois et des haricots; on hache les herbes, on les fait cuire dans le beurre, en y ajoutant des pommes de terre et de l'eau; on laisse bouillir le potage le plus longtemps possible, environ trois ou quatre heures; on le sert.

Soupe aux poireaux.

Faites frire dans du beurre des poireaux coupés en morceaux, mouillez-les avec de l'eau, ajoutez-y du sel et du poivre; laissez cuire un tour, et versez la soupe sur des tranches de pain préparées dans la soupière.

Potage aux herbes.

Prenez des fines herbes que vous hachez très fin; faites-leur faire quelques bouillons dans l'eau salée; mettez dans la soupière un bon morceau de beurre frais, avec un ou deux jau-

nes d'œufs pour lier le potage ; délayez-le peu à peu, et complétez-le par des tranches de pain coupées très minces et grillées.

Potage printanier.

Mettez cuire dans une marmite des pommes de terre coupées en morceaux avec de l'eau et du sel; lorsqu'elles sont cuites, écrasez-les sur une écumoire avec une fourchette; ajoutez à cette purée des pointes d'asperges coupées en petits morceaux, des haricots verts partagés et coupés, des petits pois; faites cuire le tout ensemble; au moment de servir le potage, liez-le avec un bon morceau de beurre frais; servez-le sans y ajouter de tranches de pain.

Potage crécy.

Faites blanchir deux grosses carottes à l'eau bouillante; faites cuire trois cuillerées de riz dans une quantité d'eau suffisante pour huit personnes. Lorsque le riz est cuit, ajoutez un bon morceau de beurre, ainsi que les carottes passées au tamis. Liez avec deux jaunes d'œufs avant de servir, en ajoutant encore un morceau de beurre que l'on écrase dans les œufs.

Potage aux haricots.

Cuire à l'eau un demi-litre de haricots. Passer au tamis pour en faire une purée; mettre ensuite le beurre nécessaire, et ajouter une liaison de jaunes d'œufs au moment de servir, ainsi que des croûtons frits, si l'on veut.

Potage aux pois cassés.

Faites cuire à l'eau un demi-litre de pois cassés, en mettant dans la même eau une pincée de persil et la moitié d'un poireau. Passez au tamis après cuisson, et ajoutez le beurre, puis la liaison de jaunes d'œufs; mettez ensuite les croûtons frits dans du beurre.

Bouillon de poisson.

Mettez dans une casserole des carottes, des oignons, des navets, coupés en tranches, sel, poivre, et un gros morceau de beurre; couvrez avec un peu d'eau; quand les légumes sont cuits, on ajoute des poissons communs, coupés en morceaux, et un peu d'eau; on laisse bouillir pendant deux heures.

On emploiera soit le bouillon seul, pour

faire un potage à la purée de pois ou de lentilles, soit toute la cuisson, servie à l'état de potage, après avoir écrasé les légumes en purée et les avoir passés au tamis de crin ; on met les morceaux de poisson dans la soupière, on y ajoute la purée de légumes et le bouillon.

Autre bouillon de poisson.

Découpez en morceaux une certaine quantité de poissons ordinaires (poissons d'eau douce) ; mettez-les dans une marmite, avec sel, poivre, légumes comme pour le pot-au-feu, beurre, et deux litres d'eau ; faites cuire pendant trois heures ; le liquide a dû se réduire de moitié environ ; faites roussir sur le feu un peu de farine, passez le bouillon, liez-le avec cette farine roussie ; servez-vous-en pour des potages aux croûtons grillés dans le four, ainsi que pour des potages à une purée de légumes.

Autre bouillon de poisson.

Préparez des légumes comme pour le pot-au-feu, mais en quantité plus considérable ; mettez dans une casserole du beurre et des oignons coupés en tranches ; prenez une ou

deux carpes que vous nettoyez, videz et coupez en morceaux; coupez de même un petit brochet; mettez le tout dans la casserole avec un ou deux verres du bouillon précédent; quand le tout est presque cuit (sur un feu modéré), remplissez la casserole avec du bouillon de poisson (voir ci-dessus), mettez-y du sel, du poivre, un bouque garni, une gousse d'ail, des queues d'écrevisses, ou bien de la langouste découpée en dés, deux clous de girofle. Laissez cuire pendant une heure; passez; gardez ce bouillon pour faire des potages ou bien des sauces maigres.

Bouillon de légumes
(maigre).

Préparez des légumes, comme pour faire un pot-au-feu : carottes, oignons, navets, choux, céleri, panais; mettez dans une marmite un très gros morceau de beurre, un quart de litre d'eau, persil, puis les légumes; laissez bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide; ajoutez alors un demi-litre de pois cassés et des pommes de terre très farineuses, sel et poivre; mettez le tout sur des cendres chaudes,

ou sur un feu très modéré ; laissez cuire ainsi pendant quatre heures ; passez au tamis de fil de fer. Avec ce bouillon on fera pour les repas maigres tous les potages indiqués pour les repas gras.

Autre bouillon de légumes.

Prenez un litre de haricots, ou de pois ; nettoyez, lavez, faites tremper pendant deux ou trois heures ; mettez ces légumes dans une marmite avec des oignons et des carottes coupés en tranches, mouillez avec un peu d'eau ; sel et poivre ; faites bouillir ; avant que les légumes soient tout à fait écrasés, retirez a marmite ; passez le bouillon au tamis de fil de fer ; servez-vous de ce bouillon pour tous les potages maigres.

RELEVÉS DE POTAGE.

Poissons.

Toutes les sortes de poissons peuvent se cuire au court-bouillon, dont nous donnons ci-dessous la recette.

On les sert, chauds, avec une sauce chaude, froids avec une sauce mayonnaise.

Les sauces chaudes, sont la sauce béarnaise. — la sauce aux champignons, — la sauce crevettes, etc. (voir le chapitre des *Sauces*).

Court-bouillon pour tous les poissons.

Prenez un gros bouquet de persil, — thym et laurier, si l'on en aime le goût, — deux carottes coupées en rond, six oignons coupés en rond, trois gousses d'ail; mettez l'eau sur le feu avec un peu de vinaigre; quand l'eau bout, mettez-y tous ces ingrédients, quatre clous de girofle, beaucoup de sel et de poivre; laissez bouillir; quand les légumes sont cuits, laissez refroidir; ajoutez alors le poisson, remettez sur le feu; laissez cuire doucement; quand le liquide a

formé un bouillon, retirez du feu; laissez-le dans le court-bouillon au chaud pendant deux heures et demie ; il y achève doucement sa cuisson.

Court-bouillon pour langouste.

Même court-bouillon que le précédent, mais sans vinaigre, et en remplaçant l'eau par du vin blanc.

Quand on a retiré la langouste, gardez le court-bouillon ; on s'en servira pour préparer des harengs marinés.

Harengs marinés.

Prenez des harengs laités, et les nettoyez (gratter, vider, essuyer) ; faites-les cuire dans le court-bouillon de la langouste ; quand ils y ont fait un bouillon, on retire du feu, on les laisse pendant une heure dans le court-bouillon au chaud. On les met dans un plat, ou dans une terrine, en y ajoutant des tranches de citron coupées en rond dont on a enlevé l'écorce ; les harengs ainsi préparés, et couverts avec leur court-bouillon, peuvent se garder deux mois.

Préparation des harengs saurs (hors-d'œuvre).

Mettez de beaux harengs dans un plat creux : versez de l'eau bouillante dessus à trois reprises, les laissant baigner 5 minutes chaque fois.

Après la seconde immersion, vous les dépouillez, ouvrez, et enlevez l'arête et la tête ; ces opérations terminées, vous essuyez les harengs et les dressez, en les couvrant d'huile d'olive.

Brochet cuit dans son propre jus.

Le brochet est fortement salé intérieurement et extérieurement ; on le laisse ainsi *au moins* pendant deux heures, ce qui resserre les chairs ; enfin on le passe à l'eau pour enlever le sel.

On hache très fin une grosse poignée d'échalotes, trois cuillerées de câpres.

On prend 125 grammes de beurre, trois tranches de citron ; on ajoute 2 jaunes d'œufs, 2 sardines, un peu de poivre et un peu de sel ; on met le tout au feu ; on y joint des champignons coupés en morceaux.

Anguille à la tartare.

Faites cuire une grosse anguille au court-

bouillon ; ensuite passez-la au gril enveloppée d'un papier beurré, après l'avoir roulée dans de la chapelure et trempée dans un blanc d'œuf; servez avec la sauce suivante :

Hachez trois jaunes et deux blancs d'œufs durs avec fines herbes, un cornichon, une échalote ; mêlez-y une cuillerée d'huile, une cuillerée de vinaigre, sel, poivre un peu de moutarde; servez.

Turbot au gratin.

Mélangez un quart de litre de vin blanc et quatre cuillerées de bouillon, ajoutez 250 grammes de champignons hachés, persil haché, un peu de chapelure, des épices, un bon morceau de beurre; mettez dans un plat allant au feu le turbot déjà cuit au court-bouillon, couvrez-le de la farce, et faites prendre couleur au four.

Filets de soles.

Après avoir levé les filets, faites cuire les arêtes avec de l'eau, du vin blanc, un oignon, une gousse d'ail, un bouquet; passez le jus; roulez les filets et mettez-les dans une casserole, assez serrés pour qu'ils ne se déroulent pas.

Faites une sauce avec du beurre, de la farine délayée avec le jus du court-bouillon; ajoutez du persil haché, des champignons préalablement sautés dans du beurre; versez la sauce sur les filets, faites mijoter, servez avec une liaison de jaune d'œuf.

Filets de soles (2e manière).

Détachez et roulez les filets. Faites fondre dans un plat allant au feu un bon morceau de beurre; on en frotte le plat et on passe les filets dedans; on ajoute un demi-verre de vin blanc, de la mie de pain avec sel, poivre, persil haché; on laisse mijoter une demi-heure.

On prépare des champignons qu'on laisse cuire environ trois quarts d'heure avec du beurre frais, un jus de citron, bouquet garni. Au moment de servir, on dresse les filets, on mêle la sauce avec celle des champignons, on lie avec des jaunes d'œufs, on entoure le plat de croûtons et de tranches de citron, on verse la sauce sur les filets.

Sardines farcies.

Coupez la tête des sardines, fendez-les, en-

levez l'arête, et les aplatissez. Préparez une farce avec de la mie de pain trempée dans du lait, de l'oseille hachée, ou bien du persil, sel, poivre, et jaune d'œuf; garnissez une sardine avec cette farce, recouvrez avec une autre sardine, ficelez ensemble : faites frire, ou griller.

Poisson au four.

Prenez un poisson quelconque, et le fendez par le ventre; enlevez la tête et l'arête du milieu; aplatissez comme une queue de morue; mettez dans un plat allant au four du beurre, deux cuillerées d'eau, sel, poivre; mettez-y le poisson, le dos en dessous; couvrez-le, sur une épaisseur d'un centimètre, avec une farce composée de mie de pain, persil, ail ou échalotes, ciboules, sel, poivre, et un ou deux jaunes d'œufs, servant à lier la farce; saupoudrez avec de la chapelure, parsemez de petits morceaux de beurre, faites cuire au four pendant une demi-heure ou plus, suivant l'épaisseur du poisson.

Escargots.

Nettoyez bien les escargots et les mettez avec

leur coquille dans une marmite; ajoutez sel, poivre, épices suivant le goût, eau, et pommes de terre. Laissez bouillir; quand les pommes de terre sont cuites, égouttez; servez avec un moutardier.

Quand il reste des escargots, le lendemain on les enlève à leur coquille, en employant une épingle, on les trempe dans une pâte, on les fait frire.

Homards ou langoustes à la bordelaise.

Prenez un bol rempli de carottes coupées en petits morceaux, — un bol rempli de petits oignons découpés de même façon, — 500 grammes de beurre frais, — une bouteille de vin blanc.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, puis les légumes; faites cuire doucement pendant huit heures, en tournant sans cesse, et ajoutant peu à peu le reste du beurre et le vin blanc.

Quand le tout est bien cuit, on le passe dans un tamis de fil de fer; on ajoute quatre cuillerées à bouche de sauce tomate. On a fait cuire la langouste au court-bouillon ; on la dé-

coupe en morceaux, sans la séparer de sa coquille; on la fait sauter pendant dix minutes dans la casserole avec la sauce; on sert.

Barbue marinée.

Nettoyez, videz une barbue, faites quelques incisions sur son dos; mettez-la mariner pendant trois heures environ dans du vinaigre, avec sel, poivre, ciboules et citron; au bout de ce temps, trempez-la dans du beurre que vous avez fait fondre, couvrez-la de chapelure, en ajoutant du sel; faites cuire au four; servez sur de l'oseille.

Barbue frite.

Préparez et faites mariner une barbue d'après la recette ci-dessus; faites-la frire; dépecez-la en filets, et la servez avec une sauce aux anchois; garnissez le plat avec des olives farcies.

Restes de barbue.

Séparez les chairs de l'arête, faites-les chauffer dans une sauce béchamel; mettez le tout dans un plat allant au four; couvrez de cha-

pelure, puis de fromage parmesan râpé; mettez le plat sous un four de campagne, avec feu dessus seulement.

Carpe aux champignons.

Coupez une carpe en morceaux, et faites-la mariner pendant deux ou trois heures dans un litre de vin blanc; sel et poivre; mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons et des oignons découpés; bouquet garni; le tout est arrosé de bouillon gras, ou de bouillon de légumes; quand les champignons sont à peu près cuits, on ajoute la carpe avec sa marinade; quand la carpe est cuite, on l'enlève, on lie la sauce avec de la crème et des jaunes d'œufs.

Carpe aux œufs pochés
(plat de déjeuner).

Nettoyez, videz, dépecez une ou plusieurs petites carpes; prenez la chair en la découpant par tranches; faites-la sécher dans une casserole sur un feu doux, en veillant à ce qu'elle ne s'attache pas; mettez ensuite cette chair sur la planche à hacher, ajoutez du beurre, du persil,

de la ciboule, un peu de champignons; hachez le tout ensemble; préparez un roux dans une casserole, faites-y cuire le hachis avec du sel, du poivre, un peu de jus de citron, ou bien un filet de vinaigre. Remuez toujours le contenu de la casserole; mouillez avec du court-bouillon de poisson; étendez le hachis sur un plat entouré de croûtons frits; garnissez le hachis avec des œufs pochés.

Carpe à l'oseille.

Nettoyez, videz une grosse carpe; enlevez sa peau; prenez toutes les chairs, piquez-les de lard fin, — ou bien, pour un plat maigre, de filets d'anguille; dans le premier cas, garnissez une casserole avec des bardes de lard; dans le second, mettez-y un morceau de beurre; ajoutez des oignons et des carottes découpés en tranches, du vin blanc et du court-bouillon de poisson; mettez-y la carpe, et couvrez d'un papier beurré; faites cuire avec du feu dessus et dessous; quand la carpe est cuite, retirez du feu, laissez égoutter, enlevez toutes les arêtes; servez sur de l'oseille.

Saumon grillé.

Nettoyez une queue de saumon, faites-la mariner dans un plat avec de bonne huile, du sel, du poivre, du persil, des ciboules; au bout de deux ou trois heures, mettez-la sur le gril, et quand cela est nécessaire, retournez-la; arrosez avec la marinade; servez avec une sauce au beurre et aux câpres.

Saumon au court-bouillon.

On le fait cuire au court-bouillon, dont nous avons donné la recette ci-dessus. On le sert chaud avec une sauce chaude.

Soles à la provençale.

Prenez les filets d'une ou plusieurs soles; assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'ail, du persil haché; mettez le tout dans un plat allant au four, en mouillant avec de bonne huile d'olive et un peu de vin blanc; faites cuire au four. Coupez en tranches quelques gros oignons; faites-les frire dans de l'huile; égouttez-les; placez-les autour des soles, au moment de servir; ajoutez un peu de jus de citron.

Soles au gratin.

Mettez dans un plat allant au feu du beurre fondu sur le feu, du persil, des ciboules, des échalotes, des champignons, bien hachés; sel et poivre; posez les soles sur ce lit, que vous répéterez pour les en couvrir; ajoutez çà et là de petits morceaux de beurre; mouillez avec du vin blanc et du bouillon gras, ou bien du bouillon de légumes; couvrez de chapelure; faites cuire au four de campagne, avec bon feu dessus et feu doux en dessous; arrosez la chapelure avec un peu de beurre chaud, avant de commencer la cuisson.

Alose.

On peut servir l'alose de plusieurs façons : la plus connue, parce qu'elle est aussi la meilleure, consiste à faire griller l'alose, ou bien à la cuire au four, ou bien à la mettre à la broche; mais cette dernière méthode (la broche) est à peu près abandonnée de nos jours; cependant quand l'alose est de très grande taille, il est nécessaire de recourir à la broche. Dans tous les cas, il sera bon, avant de procéder à

la cuisson quelle qu'elle soit, de la vider, de l'écailler, d'y pratiquer quelques incisions, et de la faire mariner pendant deux heures environ dans de l'huile, du sel, du persil, des ciboules; on la retourne dans cette marinade; une heure avant de servir, on la met sur le gril, ou dans le four, en l'arrosant avec cette marinade. On prépare d'autre part de l'oseille; on en garnit le fond d'un plat, on sert l'alose au milieu de cette oseille.

Alose à la mode de Bretagne.

On manie du beurre frais avec un peu de fécule, on mouille avec du court-bouillon provenant de l'alose que l'on fait cuire (voir la recette du court-bouillon pour tous les poissons), après l'avoir coupée en tranches; vous avez ajouté seulement à ce court-bouillon plusieurs petits oignons; quand la sauce est faite, vous la passez au tamis de fil de fer; entourez les tranches d'alose avec des sardines fraîches, cuites pendant quatre minutes dans la sauce; versez la sauce sur les tranches d'alose.

Alose au naturel.

On vide le poisson; on ne l'écaille pas; on le fait cuire dans de l'eau salée pendant quelques minutes; quand l'eau a produit quelques bouillons, on retire du feu; on ferme hermétiquement la poissonnière, on la met sur un coin du fourneau pour laisser cuire le poisson doucement, sans le laisser bouillir; on plie une serviette dans le fond d'un plat, on y place l'alose, en l'entourant de persil en branches et d'un cordon de pommes de terre cuites à l'eau; on sert à part une sauce composée de beurre fondu avec liaison d'œufs.

Alose sautée.

Après avoir nettoyé et vidé une alose, on la découpe en morceaux, ou filets, que l'on fait sauter dans du beurre et du sel; opérez sur un feu ardent; retournez les morceaux; égouttez, dressez en dôme, ou bien en couronne; servez avec une sauce béarnaise, mise dans le plat, ou bien dans une saucière.

Saumon sauté.

Exactement comme l'alose sautée; on peut employer pour ce plat des restes de saumon cuit au court-bouillon.

Cabillaud.

Lavez, videz un cabillaud, couvrez-le de sel, et le laissez reposer pendant vingt-quatre heures. Deux ou trois heures (suivant sa grosseur) avant le dîner, mettez-le dans une poissonnière que vous remplissez d'eau bouillante; faites cuire sans bouillir; écumez comme un pot-au-feu; retirez, placez sur le fourneau, en couvrant la poissonnière; laissez cuire sans bouillir pendant deux heures; on sert comme l'alose au naturel, avec un cordon de pommes de terre, et dans une saucière du beurre frais tiédi, avec du sel.

Cabillaud au four.

Nettoyez et videz un cabillaud; lavez l'intérieur; mettez-le dans un plat, couvrez de sel; au bout d'une heure, mettez-le dans un plat qui peut aller au four; assaisonnez de fines herbes

cuites à part; mettez-y du beurre, du sel, du poivre. Couvrez le poisson avec de la chapelure; ajoutez du vin blanc; faites fondre du beurre pour en arroser le poisson pendant qu'il est au four; arrosez aussi avec son jus.

Cabillaud farci.

Procédez comme ci-dessus pour nettoyer le cabillaud; enlevez les arêtes de quelques merlans et anchois, après les avoir nettoyés; pilez ces petits poissons dans un mortier de marbre, et remplissez-en l'intérieur du cabillaud; procédez pour la cuisson comme ci-dessus (cabillaud au four); ajoutez à la chapelure du fromage parmesan râpé; faites cuire au four; puis, au moment de servir, mettez-le sous un four de campagne; servez avec une sauce aux anchois, ou bien sans sauce.

Restes de cabillaud.

Faites-en un ragoût avec des moules, des huîtres (voir ragoût de langoustes); servez, soit en ragoût dans un plat creux, soit dans une timbale, ou bien dans des coquilles de Saint-Jacques.

Barbue.

On la sert le plus souvent cuite au court-bouillon, avec une sauce quelconque : sauce blanche, — sauce hollandaise, — sauce béarnaise, — sauce mayonnaise; mais il est aussi d'autres recettes pour accommoder cet excellent poisson.

Barbue au four.

Nettoyez et videz une barbue; faites-y quelques incisions; mettez-la dans un plat creux avec un peu de vinaigre, du sel, du poivre, des ciboules et quelques tranches de citron; au bout de trois heures, faites fondre du beurre frais, servez-vous-en pour humecter la barbue; couvrez-la de chapelure mélangée de sel; faites cuire au four; servez comme l'alose, sur un plat d'oseille.

Maquereaux en salade.

Faites cuire des maquereaux; quand ils sont froids, séparez-les en filets, que vous dressez sur un plat en décorant avec de la romaine, ou bien des cœurs de laitue; préparez une sauce mayonnaise (voir le chapitre des *Sauces*) et ser-

vez-vous de cette sauce pour glacer tous les filets de maquereaux, ainsi que la salade. Découpez des betteraves; enlevez les noyaux d'une trentaine d'olives; entourez la salade avec les betteraves découpées en demi-disque, et parsemez les olives sur la salade.

Maquereaux à la maître d'hôtel.

Nettoyez, videz des maquereaux, fendez-les sur le dos, coupez un peu chacune des deux extrémités (tête et queue); mettez-les dans un plat, et les faites mariner pendant une heure dans un peu d'huile et de sel, avec du persil; retournez-les fréquemment; mettez-les sur le gril pendant une demi-heure, ou plus, s'ils sont très gros; retournez-les; au moment de servir, versez sur les maquereaux du beurre fondu additionné d'un jus de citron.

Maquereaux en papillotes.

Procédez comme pour les précédents, en les faisant mariner, mais en remplaçant l'huile par du beurre fondu; couvrez-les de chapelure; beurrez des feuilles de papier, avec lesquelles vous envelopperez les maquereaux;

faites-les cuire sur le gril, à feu très modéré, pendant une heure au moins; servez avec une sauce à la moutarde.

Maquereaux garnis.

Nettoyez, videz, essuyez des maquereaux; préparez un morceau de beurre en y amalgamant des échalotes, du persil, des ciboules, hachés; sel, poivre, jus de citron; garnissez l'intérieur des maquereaux avec cette pâte; beurrez des feuilles de papier, mettez un maquereau dans chaque feuille en l'y enveloppant, fixez le papier aux deux bouts avec de la ficelle; faites griller sur des cendres rouges, pendant une heure, ou moins, si les maquereaux sont petits; enlevez les feuilles de papier, servez avec ou sans sauce, à la moutarde, ou bien au beurre.

Filets de maquereaux.

Nettoyez, videz, essuyez des maquereaux; enlevez les chairs en filets; faites tiédir du beurre dans une poêle, mettez-y les filets et du sel; laissez-les mariner. Préparez une sauce avec deux cuillerées de jus de viande, persil, échalotes, bien hachés; mettez cette sauce sur

le feu; quand elle bout, ajoutez de bon beurre et du jus de citron; d'autre part, vous avez pris les laitances des maquereaux; après les avoir fait dégorger, on les fait blanchir dans de l'eau, avec un peu de sel; mettez les filets de maquereaux sur le feu; retournez-les; quand ils sont cuits, faites-les égoutter, dressez-les sur un plat en couronne; garnissez de croûtons frits; passez la sauce au tamis de fil de fer; mettez les laitances au milieu du plat et la sauce par-dessus.

On peut aussi écraser les laitances dans la sauce.

Merlans.

Nettoyez, videz et lavez des merlans; remettez leur foie dans leur corps; couvrez-les de chapelure; faites-les frire dans une friture bien chaude; faites chauffer une serviette pour les bien égoutter et essuyer; saupoudrez de sel; servez avec des quartiers de citron.

Merlans sur le gril.

Procédez comme pour les précédents; couvrez de chapelure, ou de farine; mettez un gril

sur des cendres chaudes; retournez les merlans, en posant sur le gril un couvercle de casserole sur lequel on renverse le gril; procédez de même avec le couvercle quand il faudra mettre les poissons dans un plat; servez avec une sauce blanche mélangée de câpres, dans une saucière.

Sole normande.

Enlevez les deux peaux de la sole; beurrez une tourtière, mettez-y les trois quarts d'un verre de vin blanc, et la sole; faites cuire à feu doux. Quand, en touchant la sole, le doigt peut s'y enfoncer, enlevez la sole; gardez le jus pour faire la sauce; faites cuire des moules; faites blanchir des huîtres dans leur eau, sans laisser bouillir; faites aussi blanchir des champignons; prenez leur eau, celle des huîtres, celle des moules, le jus que la sole a produit; maniez un morceau de beurre avec une bonne cuillerée de farine. Ajoutez le jus, faites cuire comme une sauce blanche; remettez la sole dans un plat allant au feu, ajoutez-y les moules, les huîtres, les champignons, versez par dessus la sauce; faites cuire pendant une demi-

heure, avec feu dessus et dessous (plus dessous que dessus); servez dans le plat qui a été employé pour la cuisson.

Homard américain.

On coupe le homard vivant en plusieurs morceaux qu'on passe au beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur rouge; on enlève le homard et on ajoute au beurre une cuillerée de farine qu'on délaye avec un bon verre de vin blanc, beaucoup d'herbes hachées, sel, poivre; on remet le homard dans la sauce, on le laisse cuire en remuant de temps en temps sans le couvrir; on sert avec courte sauce.

Croûte aux écrevisses.

Prenez 50 belles écrevisses que vous faites cuire comme à l'ordinaire, ôtez la chair des queues, mettez dans une casserole avec 100 grammes de beurre frais; tournez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu, saupoudrez d'un peu de farine, ajoutez sel, poivre un bol de crème; laissez mijoter 5 à 6 minutes, versez sur des croûtes de pain frites au beurre; garnissez le plat de quelques belles écrevisses.

Boulettes de poisson (entrée).

On nettoie le poisson, on lui ôte la peau, on enlève les chairs aussi bien que possible, on les pile avec verdure et échalote hachée. On trempe un morceau de pain dans du lait, on mêle le pain au poisson en ajoutant des œufs, épices, un peu de chapelure; on étend sur une planche, on roule les boulettes, on les fait cuire dans l'eau où on a déjà fait cuire les carcasses du poisson avec un bouquet garni; on prend de cette même eau pour faire la sauce.

Langouste et soles en ragoût.

On découpe en dés la langouste, qui a été cuite au court-bouillon; on fait cuire au four des filets de soles, on les roule sur eux-mêmes; on découpe des truffes.

On fait cuire séparément des moules (voir ci-après la cuisson des moules).

On fait sauter des champignons dans une casserole, avec poivre, sel, beurre, un peu de jus de citron.

On ouvre les huîtres, on recueille soigneu-

sement leur eau; on met les huîtres et cette eau dans une casserole avec du beurre, du poivre, un peu de jus de citron (ni eau, ni sel).

On manie dans une casserole deux cuillerées de farine avec un morceau de beurre gros comme un œuf; on y ajoute l'eau provenant de la cuisson des moules, — celle provenant de la cuisson des huîtres, — celle des champignons, — un demi-verre de vin blanc, un peu de jus de viande; on fait cuire cette sauce pendant deux heures; on ajoute alors les champignons et les truffes; on laisse cuire pendant une demi-heure; au dernier moment on met dans la sauce les moules, les huîtres, les morceaux de langouste, les filets de soles, *sans plus laisser bouillir*.

Pour faire ce ragoût au maigre, on supprime le jus de viande, que l'on remplace par quelques cuillerées de bonne crème douce.

On peut servir ce ragoût dans un plat creux.

On s'en sert surtout pour garnir l'intérieur d'une timbale ou d'une croûte de vol-au-vent.

Enfin on le sert dans des coquilles de Saint-Jacques, bien nettoyées, que l'on range côte à côte sur un grand plat ovale.

Truite au naturel.

Nettoyez une truite; mettez-la dans un plat avec une poignée de sel, et laissez-la pendant une heure en contact avec le sel; au bout de ce temps préparez un court-bouillon avec une bouteille de vin blanc, trois oignons découpés en tranches, deux clous de girofle, deux gousses d'ail, bouquet garni, et du beurre manié de farine; faites bouillir à grand feu; enlevez les oignons, l'ail, le bouquet, les clous de girofle; servez le poisson avec le court-bouillon en guise de sauce; on peut aussi ajouter à ce court-bouillon un peu de beurre manié de farine, et le faire réduire sur un feu vif.

Truite à la Chambord.

Nettoyez et videz une truite; trempez-la dans de l'eau bouillante pour l'échauder; enlevez toutes les peaux, et lavez-la dans plusieurs eaux; quand la truite a bien égoutté, piquez-la avec des truffes coupées en morceaux longs et étroits; faites cuire dans un court-bouillon préparé comme cela est indiqué ci-dessus pour la truite

au naturel; au moment de servir, faites égoutter la truite; vous avez préparé des ris de veau cuits dans du jus de viande, des champignons, des truffes coupées en morceaux et quelques écrevisses; placez le tout en garniture autour du poisson, et ajoutez du jus de viande.

Truites au four.

Nettoyez, videz des truites, faites quelques incisions sur leur dos; mettez-les dans un plat allant au feu, avec sel, poivre, ail, persil, ciboules et champignons, le tout haché; arrosez de bonne huile; au bout de deux heures, mettez au four, couvrez avec de la chapelure; servez avec une sauce aux anchois.

Truites frites.

Préparez une farce avec des chairs de carpe, des champignons et des truffes, sel, poivre; hachez le tout; nettoyez et videz des truites, remplissez-les avec cette farce; ficelez, faites cuire dans un court-bouillon; quand les truites sont cuites, laissez refroidir, faites égoutter; dorez avec un jaune d'œuf, couvrez de cha-

pelure, faites frire; servez avec une sauce tomate.

Turbot au court-bouillon.

On cuit le turbot dans le court-bouillon dont nous avons donné la recette, avec cette différence qu'avant de le mettre dans la turbotière, on a frotté de toutes parts le poisson avec une moitié de citron, dont on a soigneusement enlevé les pépins.

Restes de turbot.

Enlevez les chairs, mettez-les dans une sauce béchamel; faites chauffer, sans jamais laisser bouillir; mettez le tout dans un plat allant au feu; couvrez avec de la chapelure et du fromage parmesan râpé; faites fondre du beurre, servez-vous-en pour arroser le plat; faites cuire doucement sous un four de campagne.

Salade de turbot.

Prenez les restes d'un turbot; enlevez les peaux; coupez les chairs en dés; mettez-les dans une terrine ou dans un saladier, avec du sel, du gros poivre, de l'huile, du vinaigre dans

lequel on aura fait cuire de l'estragon ; laissez mariner pendant deux ou trois heures.

Au moment de servir, dressez les morceaux en couronne sur un plat ; entourez-les d'une garniture d'œufs durs découpés chacun en quatre morceaux, séparés par des filets d'anchois, des tranches de cornichon, de betteraves, de truffes ; parsemez de câpres ; mettez au milieu du plat une sauce mayonnaise.

Filets de soles en turban.

Nettoyez des soles, enlevez les deux peaux, séparez les filets de l'arête et mettez-les mariner, avec poivre, sel, jus de citron, pendant deux heures. Roulez chaque filet, placez dans un plat allant au four, et mettez un morceau de beurre frais sur chaque filet roulé ; faites cuire au four pendant vingt minutes. Servez avec un gros champignon posé sur l'orifice de chaque turban ; garnissez avec une sauce au beurre de crevettes (voir le chapitre des *Sauces*).

Anguille à la tartare.

Dépouillez une anguille, comme cela est dit p. 67 ; faites revenir des carottes et des

oignons coupés, avec un bouquet de persil; ajoutez de la farine et un verre de vin blanc. Quand le tout a cuit pendant trois quarts d'heure, retirez du feu, et passez la sauce dans le tamis de fil de fer; remettez la sauce sur le feu, et mettez l'anguille dans la sauce; quand l'anguille est presque cuite, laissez refroidir; enlevez l'anguille, roulez-la dans de la chapelure, puis dans de l'œuf battu, et encore dans de la chapelure; remettez l'anguille sur un feu doux, et sous un four de campagne; servez-la avec une sauce quelconque (piquante, ou rémoulade).

Saumon en rouleau.

Prenez un long morceau de saumon, enlevez toutes les arêtes et faites cuire à moitié, au court-bouillon; préparez une farce avec de la mie de pain, du persil haché, des huîtres hachées, sel et poivre; garnissez le morceau avec cette farce; roulez-le sur lui-même, ficelez, mettez-le dans un plat beurré allant au feu; faites cuire au four très chaud; servez dans le plat qui a été employé pour la cuisson.

Saumon à la gelée.

Prenez le milieu d'un saumon, enlevez les arêtes, piquez-le avec des truffes coupées en *cloué*, avec des anchois, et du thon mariné ; faites un hachis avec les chairs de plusieurs sortes de poissons, dont les arêtes ont été soigneusement enlevées ; ajoutez à ce hachis du sel et du poivre, servez-vous-en pour garnir le saumon ; roulez celui-ci, mettez-le dans une serviette, que vous ficelez pour la serrer fortement ; faites cuire dans un court-bouillon; retirez, laissez refroidir, enlevez la serviette ; dressez le saumon sur un plat, en le décorant avec des rondelles de truffes et des cornichons ; garnissez le plat d'une couronne de gelée de viande.

Escalopes de saumon.

Dépouillez un morceau de saumon, et le coupez par tranches ayant environ un centimètre et demi d'épaisseur ; donnez-leur une forme aussi régulière que possible ; faites tiédir du beurre frais dans une poêle ; mettez-y les escalopes à plat (non pas l'une sur l'autre), avec

sel et poivre ; préparez une sauce avec du jus de viande, ou bien, si l'on doit servir les escalopes à un repas maigre, avec un court-bouillon que vous avez fait réduire, et du beurre manié de farine ; quand les escalopes ont été retournées, et que leur cuisson est faite, dressez-les en dôme ; prenez une partie du jus qu'elles ont produit, ajoutez-le à la sauce, avec du persil haché, blanchi, et un peu de jus de citron ; garnissez le plat avec des croûtons frits ; servez la sauce à part dans une saucière.

Escalopes de saumon au beurre d'anchois.

On procède comme cela vient d'être indiqué, avec cette seule différence que la moitié du beurre employé est du beurre d'anchois.

Soles en ragoût.

Nettoyez et videz des soles, enlevez tête et queue ; mettez-les dans une poêle avec du persil, des ciboules hachées, sel et poivre ; versez sur les soles un peu de beurre frais, que vous avez fait fondre sur le feu vingt-cinq minutes avant de servir ; mettez-les sur un feu ardent,

et les retournez pour qu'elles ne s'attachent pas à la poêle.

Préparez d'autre part une sauce avec des échalotes et des champignons hachés, un peu de vinaigre, quelques branches d'estragon, sel, poivre, un verre de jus de viande et autant de bouillon ; laissez réduire ; au moment de servir, liez la sauce avec un peu de beurre manié de farine ; tournez toujours : mettez-y des câpres, des cornichons hachés ; versez la sauce sur les soles ; servez chaud.

Quand on fait cette sauce pour un repas maigre, on substitue au jus de viande du court-bouillon de poisson que l'on fait réduire sur le feu.

Soles au gratin.

Prenez un plat allant au feu ; mettez-y du beurre, du persil, du sel et du poivre, des échalotes et des champignons, le tout bien haché ; réservez la moitié de ce hachis : mettez les soles dans le plat garni de hachis, couvrez-les avec le reste de ce hachis ; versez dans le plat une demi-bouteille de vin blanc, deux verres de bouillon ; couvrez les soles avec de la cha-

pelure que vous arrosez d'un peu de beurre liquéfié ; faites cuire sur un feu modéré, avec le four de campagne garni d'un feu un peu plus vif ; servez très chaud.

Soles à la portugaise.

Prenez des filets de soles ; mettez-les dans un plat allant au four, avec de l'huile d'olive, un verre de vin blanc, sel, poivre, ail et persil hachés ; d'autre part, coupez en tranches quelques gros oignons ; faites-les frire à part dans de l'huile ; faites cuire des soles au four ; dressez-les dans un plat que vous garnirez avec les tranches d'oignons ; servez avec des quartiers de citron.

Soles en salade.

Nettoyez, videz des soles ; faites-les cuire à moitié dans un court-bouillon bien relevé ; préparez une sauce avec du jus de viande, du bouillon, du vinaigre, de l'huile, du sel, du poivre, du persil et de l'estragon hachés ; mettez cuire dans cette sauce les filets de soles, que vous avez levés et découpés en morceaux longs ou carrés ; retirez les morceaux quand ils

sont suffisamment cuits ; passez la sauce ; versez-la sur les morceaux de soles ; décorez le plat avec des cœurs de laitues, des anchois, des câpres et des cornichons.

Anguilles rôties.

Pour dépouiller une anguille, mettez-la sur des charbons ardents, et retournez-la, afin qu'elle soit *saisie* également ; quand la peau se soulève çà et là, prenez une serviette, et enlevez la peau de haut en bas.

Prenez deux anguilles ; procédez pour les dépouiller comme cela a été dit ci-dessus ; mettez-les dans un plat allant au four, avec quelques tranches de carottes et d'oignons, et du vin de Madère, ou bien de bon vin blanc, sel et poivre ; mettez au four ; au bout d'une demi-heure, enlevez les anguilles, roulez-les dans de la chapelure, mettez-les à la broche, après les avoir enveloppées d'un papier beurré ; à défaut de la broche, on peut les cuire au four ; on les sert avec une sauce composée d'un court-bouillon très épicé et de vin de Madère, le tout lié avec du beurre manié de farine ; la sauce est servie à part dans une saucière.

Anguille à la maître d'hôtel.

Dépouillez une anguille comme cela a été dit ci-dessus ; coupez-la en morceaux, faites-la cuire dans de l'eau salée pendant un quart d'heure ; servez-la avec une sauce à la maître d'hôtel, dans laquelle vous mettez un jus de citron ; garnissez le plat avec des pommes de terre bouillies.

Honchet aux écrevisses (très recommandé).

On prend quinze écrevisses que l'on fait cuire dans l'eau avec du sel ; quand elles sont bien rouges, on les retire ; on ôte les queues, que l'on épluche et qu'on met dans un peu de lait ; on pile les carcasses, que l'on met dans une casserole avec un morceau de beurre ; quand elles rissolent, on ajoute un litre de lait, on fait cuire, puis on passe et on laisse jusqu'au lendemain. On bat alors huit œufs que l'on met dans le lait réchauffé et on tourne comme pour une crème. Quand le tout a épaissi, on verse dans un moule en forme de couronne. On fait une sauce blanche, à laquelle on ajoute le beurre qui s'est formé au-dessus du lait en refroidissant. Quand

le plat est dressé, on verse la sauce au milieu; on garnit la crème avec les queues d'écrevisses.

Moules.

Prenez deux ou trois litres de moules; lavez et grattez soigneusement; faites égoutter, et les mettez dans une casserole avec du poivre, un morceau de beurre, un bouquet de persil, quatre oignons découpés en tranches, deux gousses d'ail; faites sauter sur un feu vif; quand les moules s'ouvrent, la cuisson est suffisante.

Observation essentielle : pas d'eau, ni de sel; les moules rendent assez d'eau salée.

Court-bouillon à la mode du Périgord.

Pilez dans un mortier de marbre cinq ou six gousses d'ail, du persil, poivre et sel; délayez avec un litre ou bien un demi-litre de vin, suivant la grosseur du poisson à cuire; mettez ce court-bouillon dans une poissonnière, ajoutez le poisson; mettez le tout sur le feu; préparez d'autre part, dans une casserole, un *roux* avec de la farine et du beurre, ou bien de la graisse; délayez-le en puisant dans la poissonnière

quelques cuillerées de court-bouillon; versez le tout sur le poisson et faites cuire pendant une heure; à intervalles de dix minutes pendant la durée de la cuisson, on prend du court-bouillon, on le met dans la casserole ayant contenu le roux, puis on le remet dans la poissonnière : cette opération a pour résultat d'épaissir la sauce.

On sert le poisson dans un plat creux avec son court-bouillon, qui tient lieu de sauce; on garnit le plat avec des croûtons frits dans du beurre.

Le brochet, le barbeau, l'anguille, sont les principaux poissons que l'on sert d'après cette méthode.

Brochet à la financière.

Nettoyez, videz, écaillez, essuyez un brochet pesant un kilogramme, ou davantage; mettez-le dans un plat creux allant au four, en y ajoutant 125 grammes de beurre frais (plus, si le poisson pèse plus d'un kilogramme), sel et poivre; au bout de vingt-cinq minutes, retournez le brochet; la cuisson dure 50 minutes; on arrose souvent le brochet avec sa cuisson.

Prenez 250 grammes de champignons, des morceaux de ris de veau, des fonds d'artichauts, quelques truffes; faites revenir le tout dans du beurre et du jus de viande.

Dix minutes avant de servir, ajoutez cette garniture au poisson, et servez dans le plat où vous avez fait cuire celui-ci.

On peut ajouter au ragoût des quenelles de volailles ou de poissons, des queues d'écrevisses, ou des morceaux de langouste découpés en dés.

On peut aussi simplifier ce plat en supprimant les truffes, les quenelles et les queues d'écrevisses.

Poisson farci.

Nettoyez et videz un poisson. Enlevez autant d'arêtes que possible, — toutes, si faire se peut; préparez une farce avec du persil et de la civette hachés, de la mie de pain trempée dans du lait, sel et poivre; ajoutez de bon beurre; pétrissez le tout, puis mettez cette farce dans l'intérieur du poisson: couvrez le ventre, et faites frire le poisson dans une poêle.

Morue à la provençale, dite en recto.

Dessalez de la morue moyenne; coupez-la ensuite en carrés; recouvrez-la d'eau froide, et mettez-la au feu avec deux feuilles de laurier et trois gousses d'ail. Retirez du feu au premier bouillon, laissez refroidir, enfarinez les morceaux de morue et faites-les frire à grande friture.

Faites prendre couleur, dans de l'huile, à un oignon émincé, ajoutez une cuillerée de farine, un demi-verre de vin rouge ordinaire, deux verres d'eau, du poivre, une feuille de laurier, quatre gousses d'ail hachées. Laissez cuire et réduire à petit feu un quart d'heure avant de servir; et, cinq minutes avant, ajoutez la morue frite, des câpres et des cornichons hachés; ajoutez du sel, si cela est nécessaire, cette sauce devant être très épicée.

Poisson à l'espagnole.

Faites revenir dans du beurre 250 grammes de *calmars* découpés en petits morceaux, et, à défaut de ceux-ci, des morceaux de langouste ou de tout autre poisson; quand les morceaux

sont cuits, retirez-les, et les remplacez par des tomates pelées et vidées; ajoutez peu après du persil et de l'ail hachés; sel et poivre. Prenez du riz; nettoyez-le, sans le laver; jetez-le dans la casserole, en remuant le contenu jusqu'à ce que le riz soit doré; remettez alors le poisson dans la casserole; laissez cuire en ajoutant peu à peu de l'eau bouillante.

Si l'on fait ce riz au gras, on remplace l'eau par du bouillon.

Poissons à la mode de Fouras.

Prenez une sole de moyenne grosseur, une anguille de mer, un grondin, un tacau (petit poisson blanc), une petite raie, une plie, un petit merlan; nettoyez et videz ces différents poissons.

Mettez dans une casserole une douzaine de gousses d'ail, un peu de thym, assez de persil pour couvrir le fond de la casserole, une poignée de sel et du poivre. Incisez les plus gros de ces poissons, mettez-les dans la casserole, versez-y assez de vin blanc pour que les poissons en soient couverts; faites bouillir sur un feu vif, pendant dix minutes; ajoutez alors un

gros morceau de beurre fin ; maintenez sur le feu vif pendant deux minutes ; servez chaud ; la sauce doit être réduite de moitié environ.

Anguilles frites.

Prenez une anguille, mettez-la sur un gril ; au bout d'un instant, retirez-la pour enlever la peau. Coupez l'anguille en morceaux de longueur à peu près égale (d'environ dix centimètres) que vous placerez dans une casserole, en y versant un verre de bouillon, autant de vin blanc ; sel, poivre, carottes découpées en tranches, ail, persil, un ou deux clous de girofle ; couvrez la casserole avec un four de campagne, afin de cuire l'anguille avec du feu dessus et dessous ; feu assez modéré ; après trois quarts d'heure, retirez du feu, mais non de la casserole ; quand celle-ci est refroidie, faites égoutter les morceaux à l'aide d'une passoire. Mettez dans une petite casserole du beurre frais, que vous maniez sur le feu avec un peu, très peu de farine, sel et poivre. Ayez dans un plat de la chapelure, battez des œufs dans un autre plat ; mettez chaque morceau dans le beurre fondu, saupoudrez chaque morceau

avec de la chapelure, puis mettez-le dans les œufs battus, et placez les morceaux sur un gril couvert d'un four de campagne, afin de les faire frire dessus et dessous; ayez soin de retourner les morceaux; s'ils *s'attachent,* saupoudrez encore avec de la chapelure; servez avec une sauce ravigote (voir le chapitre des *Sauces*).

Filets de merlans.

Procédez comme pour les filets de maquereaux; quand ils sont cuits, mettez dans la poêle quelques tranches de truffes; faites réduire la sauce, en y ajoutant du beurre et du poivre; mettez les filets en couronne sur un plat; garnissez avec des croûtons frits.

Morue pilée.

La veille du jour où vous voulez la servir, mettez de beaux filets de morue dans de l'eau; changez l'eau quatre ou cinq fois; cela doit suffire pour la dessaler; enlevez soigneusement toutes les arêtes, ainsi que la peau; mettez-la dans de l'eau froide; quand l'eau commence à frémir (non à bouillir), couvrez la casserole,

gardez-la au chaud sur un coin du fourneau. Vous avez fait cuire des pommes de terre au four; hachez un peu d'ail, maniez-le avec du beurre; mettez dans un mortier de marbre une pomme de terre, un petit morceau de morue, et du beurre additionné d'ail; pilez le tout ensemble jusqu'à consistance de pâte; recommencez jusqu'à ce que vous ayez une quantité suffisante de cette pâte. Mettez-la dans un plat allant au four, en la disposant en dôme; quand la morue a pris une belle couleur dorée, servez très chaud.

Morue à la suédoise.

Préparez la morue comme ci-dessus; quand elle est cuite, laissez-la au chaud sur un coin du fourneau; nettoyez des anchois, puis les hachez avec persil, ciboule, un peu d'ail; ajoutez sel, poivre, beurre frais, de façon à former une pâte, que vous parsemez de câpres; mettez dans un plat allant au feu un peu de beurre, puis quelques lames de la morue; recouvrez avec de la pâte qui vient d'être indiquée et continuez en mettant alternativement un lit de morue, un lit de pâte; en dernier lieu, saupou-

drez fortement avec de la chapelure; faites cuire avec feu dessus et dessous.

Morue au fromage.

Faites cuire la morue comme ci-dessus; mettez les lames de la morue dans une sauce béchamel, avec du fromage parmesan râpé, et couvrez de chapelure; faites cuire sous un four de campagne avec feu dessus et dessous.

Morue aux oignons.

Faites cuire la morue comme ci-dessus; prenez sept ou huit gros oignons; découpez-les en tranches, mettez-les dans une casserole avec du beurre; faites-les cuire; quand ils ont pris une belle couleur rousse, préparez du beurre que vous faites roussir; mettez-y les oignons avec sel, poivre, vinaigre ou jus de citron; dressez la morue sur un plat, versez-y la sauce avec les oignons.

Morue à l'anglaise.

Faites cuire la morue comme ci-dessus, et la laissez égoutter dans une passoire sur un coin du fourneau. Mettez dans une casserole des

filets d'anchois hachés avec du persil, de la ciboule, de l'échalote, de l'ail, du poivre, du jus de citron, du beurre, et un peu d'huile; faites tiédir sur un feu modéré, en remuant toujours la sauce; mettez-en la moitié dans un plat allant au feu, puis la morue, entourée soit de pommes de terre cuites à l'eau, soit de croûtons frits; versez-y le reste de la sauce, saupoudrez fortement de chapelure, mettez sur des cendres rouges, avec un four de campagne garni de cendres rouges. Quand la morue a pris une belle couleur, servez très chaud.

Morue farcie.

Prenez une queue de morue, cuisez-la comme cela est indiqué ci-dessus; enlevez toutes les arêtes, et formez des filets avec la chair. Mettez dans une casserole un gros morceau de beurre, des champignons découpés, un peu d'ail, des échalotes, du persil et de la ciboule hachés et du poivre; mettez le tout sur le feu, avec un peu de farine et un demi-litre de bon lait; tournez la sauce jusqu'à ce qu'elle s'épaississe; mettez la morue dans cette sauce sur le feu, avec trois jaunes d'œufs crus; faites lier,

sans laisser bouillir; faites refroidir; prenez un plat allant au feu; placez-y l'arête et le petit bout de la queue, celui-ci enveloppé d'un papier beurré; préparez une farce avec de la mie de pain cuite dans un litre de lait, jusqu'à consistance de bouillie épaisse; encadrez l'arête avec une partie de cette bouillie; couvrez l'arête avec le ragoût précédemment fait avec la morue, en lui donnant, autant que possible, la forme d'une queue de morue; recouvrez avec le reste de la bouillie; passez partout un couteau trempé dans de l'œuf battu, pour égaliser la surface; couvrez d'une forte couche de chapelure; faites cuire au four; servez très chaud.

Goujons frits.

Nettoyez, videz, essuyez des goujons; saupoudrez-les de farine; préparez une friture très chaude, moitié beurre, moitié huile; saupoudrez chaque goujon avec du sel et un peu de poivre; faites-les frire un à un, en les dressant au fur et à mesure en couronne ou buisson sur un plat (les queues en l'air). Servez, en entourant les goujons de branches de persil frit.

Raie grillée.

La raie est un poisson peu estimable, mais dont on est parfois forcé de se contenter.

Pour préparer la raie grillée, on choisit l'espèce dite *bouclée;* on met dans une casserole un demi-litre de lait, un morceau de beurre qui a été manié avec de la farine, un peu d'ail, des oignons coupés par tranches, un bouquet garni, du persil, des quatre épices; on tourne cette sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir; on y met alors, pour la faire cuire sur un feu modéré, une aile de raie qui a été nettoyée; quand elle est cuite, on la retire; on la trempe dans du beurre fondu, puis dans de la chapelure; encore dans du beurre fondu, encore dans de la chapelure; on la fait griller sur un feu doux; on sert avec une sauce rémoulade, versée dans le plat.

Raie marinée.

Prenez un morceau de grosse raie; dépouillez-la de sa peau et découpez-la en filets; mettez-la mariner dans un plat creux, avec du vinaigre, de fines herbes, sel, poivre, clous de

girofle, oignons découpés par tranches, un peu d'ail et de ciboules ; au bout de deux heures, mettez la marinade sur le feu, avec un morceau de beurre manié de farine ; couvrez ; gardez au chaud sur un coin du fourneau ; après quatre heures de macération, enlevez les filets, et les précipitez dans une friture très chaude composée, mi-partie de beurre et mi-partie d'huile ; servez avec une garniture de croûtons frits.

Côtelettes de homard à la Puebla.

Faites cuire le homard ou la langouste au court-bouillon (voir le court-bouillon) ; laissez refroidir parfaitement dans ce court-bouillon ; détachez la tête ; retirez toutes les chairs de la queue, coupez-les en tranches rondes, gardez-les au chaud ; préparez d'autre part, pour un ragoût, des moules, des queues d'écrevisses, des huîtres, de l'amourette de veau, et du ris d'agneau ; faites blanchir chaque chose à part dans du beurre, avec du jus de citron, poivre et sel ; préparez une sauce avec du blond de veau, la tête du homard, du beurre fin : au dernier moment, liez avec un jaune d'œuf ;

passez la sauce dans le tamis de fil de fer, mettez-la dans une autre casserole, et ajoutez tout le ragoût; tenez au chaud, sans plus laisser cuire; au moment de servir, dressez les tranches de homard autour du plat, et plantez dans chaque tranche une grosse patte d'écrevisse, pour figurer le manche d'une côtelette. Mettez le ragoût au milieu du plat; servez chaud.

Beurre d'anchois, de homard, etc.

Prenez des anchois salés; lavez-les dans plusieurs eaux; pilez les anchois dans un mortier de marbre; passez-les dans une passoire fine; prenez du beurre très fin, un peu de persil haché très fin, et remettez le tout dans le mortier de marbre, afin de bien amalgamer le beurre et les anchois.

Le beurre de crevettes, d'écrevisses et de homard se prépare de même façon; seulement pour le beurre de homard on n'emploie que les œufs, lesquels doivent être très rouges.

Timbale ou vol-au-vent de poisson.

On prépare un ragoût de poisson, composé

de morceaux de homard dépecé, de filets de sole roulés, farcis, piqués de petits morceaux de truffes, de crevettes, de champignons ; quand tout cela est cuit, on le met dans une casserole contenant une sauce faite aux œufs de homard (voir ci-dessus) bien fondue et veloutée ; au moment de servir, on verse ce ragoût dans une croûte de timbale ou de vol-au-vent.

Brandade de morue.

Prenez de la morue dessalée, mettez-la sur le feu dans une casserole, avec de l'eau et du poivre ; quand la morue est cuite, retirez-la, et, après l'avoir soigneusement épluchée, dépecez-la en très petits morceaux ; mettez sur le feu dans une casserole du beurre, de l'huile, de l'ail et du persil ; mettez les morceaux de morue dans cette casserole, en ajoutant de l'huile, du beurre et du lait à mesure que le contenu s'épaissit ; remuez sans cesse la casserole jusqu'à ce que son contenu soit semblable à une purée peu épaisse.

Sole frite.

Battez deux blancs d'œufs, trempez-y la sole, saupoudrez-la avec de fine chapelure blanche, et jetez-la dans une abondante et très chaude friture, dont la graisse n'a point encore servi. (L'insuccès est dû souvent à l'habitude, plus économique que gastronomique, d'employer deux fois la même graisse pour les fritures. On peut faire cette économie à la condition de clarifier la graisse ayant déjà servi. Servez la sole avec une touffe de persil frit et un citron coupé en deux et dentelé.

Saumon à la créole.

Faites frire un gros oignon; préparez une sauce avec de l'eau, deux cuillerées d'huile d'olive, quatre cuillerées de sauce tomate et un bouquet garni. Quand cette sauce a cuit pendant un quart d'heure, mettez-y le saumon, et, lorsque celui-ci est à peu près cuit, ajoutez des pommes de terre et un gros piment coupé en petits morceaux; passez la sauce, liez-la avec un peu de farine; dressez le saumon dans

un plat, en l'entourant avec les pommes de terre, et versez la sauce, non pas dessus, mais autour.

La morue est excellente quand on la prépare de la même façon; seulement ou la fait blanchir avant de la mettre dans la sauce, et on enlève la peau, bien entendu.

Cette sauce est préférable quand on la peut faire avec des tomates fraîches. Dans ce cas, on coupe les tomates en quatre morceaux sans les écraser, et l'on enlève seulement les graines.

Nantua.

Faites cuire des écrevisses à la façon ordinaire; dépecez et prenez seulement les queues; parez-les; mettez du beurre dans une casserole, de la farine, et tournez sans laisser jaunir; mouillez avec de la crème ou du lait, salez, poivrez avec du poivre de Cayenne; ajoutez les queues d'écrevisses, laissez bouillir un instant. Servez dans une timbale, ou bien dans un légumier.

Nettoyez et videz un bon poisson; garnissez le fond d'une tourtière ou d'un plat allant au four avec des bardes de lard, deux ou trois

oignons coupés en tranches, quelques branches de persil, six cuillerées d'huile, deux cuillerées de vinaigre, un peu d'ail, du poivre, du sel, un morceau de beurre. Mettez au four, arrosez de temps en temps avec la sauce et ajoutez peu à peu quelques cuillerées d'eau. Quand le poisson a pris couleur d'un côté, retournez-le. Quand il a pris de chaque côté une belle teinte brune, passez la sauce au tamis, servez très chaud.

Soufflé de carpe.

Plat maigre. Pilez la carpe crue et la passez au tamis; faites tremper dans du lait un morceau de mie de pain blanc ayant à peu près la grosseur d'un œuf, — ajoutez ce pain à la carpe que l'on pile, puis assaisonnez de poivre, sel, un soupçon de muscade; mettez un morceau de beurre frais gros comme une noix, trois jaunes d'œufs et leurs blancs battus en neige. Mélangez le tout bien soigneusement, beurrez un moule; mettez-y la carpe pilée et assaisonnée, faites cuire pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure au bain-marie, — vingt à vingt-cinq minutes au four. Servez avec une

sauce tortue ou bien une béchamel aux champignons.

Brochet rôti.

Prenez, pour douze personnes, un brochet de six livres. On nettoie le brochet, on l'écaille, on le vide; on enlève les œufs, que l'on remplace par une farce composée de mie de pain trempée dans du bouillon, truffes hachées, lard haché, sel, poivre, muscade, le tout bien amalgamé. On pique le brochet avec du lard très fin, placé très dru (comme on pique un ris de veau); on l'étend dans un plat creux et l'on y verse un grand verre et demi de vin blanc de Chablis; on fait cuire au four.

Bouillabaisse catalane.

On prend des poissons de diverses sortes, tels que merlan, loup de mer, langouste, etc.; on les coupe en morceaux; on coupe quatre ou cinq tomates point trop mûres; on hache une assez forte quantité de persil, on mélange le tout, on assaisonne de sel et poivre; on met la casserole sur le feu après avoir ajouté une assez grande quantité d'huile d'olive fine. On fait

cuire sur un feu vif, pendant une demi-heure au moins.

Homard à l'américaine.

Découpez le homard *vivant* en huit morceaux; mettez de l'huile d'olive (sans goût de fruit) sur une casserole, placez-y le homard, faites revenir sur le feu *à moitié*. Ajoutez deux grands verres de bonne eau-de-vie, mettez-y le feu, flaissez lamber. Ayez dans une autre casserole six ou sept tomates fraîches, coupez-les en petits morceaux, faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Ajoutez le tout au homard, puis trois ou quatre pincées de safran en poudre, de bon jus de viande, un peu de persil, la moitié d'une gousse d'ail hachée. Relevez fortement la sauce avec du piment pulverisé, et maintenez-la bien liée et point trop longue. Pour la cuisson, laissez en tout une heure sur le feu.

Conserve de thon provençale.

Videz et lavez le thon avec soin, jetez la tête et la queue. Remplissez une poissonnière avec de l'eau de mer, mettez-y du poivre en grains, une bonne poignée de feuilles de laurier, du

thym, ou bien de la sauge officinale. Lorsque l'eau bout, mettez-y le thon et laissez bouillir pendant quatre à cinq minutes. Retirez aussitôt, et faites égoutter soigneusement le thon sur une passoire pendant vingt-quatre heures : si le thon est bien égoutté, sa chair est ferme ; coupez-le en morceaux, mettez-le dans un bocal avec quelques piments rouges, remplissez le bocal avec de bonne huile d'olive.

La cuisson à l'eau de mer suffit pour saler le thon.

Brème de mer à l'oseille.

Choisir une brème bien fraîche, la faire cuire dans un court-bouillon composé d'eau assez fortement assaisonnée de sel, de poivre et d'une bonne pincée de persil. S'assurer, à l'aide d'une aiguille à brider, que le poisson est suffisamment cuit : la cuisson trop prolongée le durcirait.

Placer dans une petite casserole une bonne pincée d'oseille, du beurre frais, y ajouter de la crème, ou à défaut de celle-ci, de bon lait. Laisser cuire pour former une sauce que l'on sert dans une saucière. La brème est servie sur un

plat garni d'une serviette pliée suivant la dimension du plat.

Surmulet, ou rouget-barbet.

Il ne faut pas le confondre avec le rouget-grondin. Le rouget-barbet a beaucoup d'analogie avec le mulet, moins la couleur.

Surmulet à la sauce rouge.

On prend deux surmulets, on les vide, on met de côté les deux foies, on enveloppe les poissons dans des feuilles de vigne, on les fait griller à feu vif pour qu'ils soient bien cuits.

On prépare une petite caisse de papier, on la beurre, on y met les deux foies, que l'on fait cuire sur le gril ; dès qu'ils sont cuits, ces foies, qui ont pris une belle teinte rouge, sont délayés, sur un coin du fourneau, dans une petite cuillerée de bon vinaigre de vin. Quand les foies sont bien délayés, on ajoute, en tournant toujours, un bon morceau de beurre bien frais et, pour terminer, trois ou quatre cuillerées de bonne crème. On assaisonne de sel, poivre, une pointe d'échalote ; on laisse cuire (sans bouillir), on sert dans une

saucière avec les surmulets, servis comme la brème.

La brème refroidie peut, comme les surmulets, être mangée froide le lendemain de sa cuisson.

Morue au gratin.

Nettoyez la morue, après l'avoir fait dessaler pendant trois jours. Prenez un assez gros morceau de beurre, faites-le chauffer fortement et faites-y rôtir la morue, après l'avoir plongée des deux côtés dans de la farine. Quand la morue est bien rôtie, ajoutez du poivre, un bol de crème (pour une demi-queue de morue), des échalotes et du persil haché. Servez. Une demi-heure suffit pour préparer ce plat. La morue durcirait, si on la faisait cuire plus longtemps.

Sauce accompagnant le poisson servi chaud.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre très frais et une ou deux cuillerées de bonne huile d'olive. Séparez les blancs des jaunes de deux ou trois œufs; délayez les jaunes séparément avec une cuillerée de vinaigre, sel

et poivre. Faites fondre le beurre au bain-marie. Quand il est tout à fait liquide, ajoutez les jaunes d'œufs en tournant toujours la sauce, comme lorsqu'il s'agit de faire une crème, et continuez jusqu'à ce que la sauce, bien épaissie, ait pris consistance. Cette sauce est fort délicate. On peut la transformer en délicieuse *sauce tartare* en y ajoutant de la moutarde.

Sauce pour poisson froid et viandes froides.

Prenez un jaune d'œuf cru, une cuillerée à café de bonne moutarde (Maille ou Bornibus), ajoutez peu à peu de bonne huile d'olive, et procédez comme pour faire une très épaisse sauce mayonnaise. Quand le mélange est compact, ajoutez deux ou trois cuillerées de bonne crème en tournant toujours la sauce, qui doit rester bien liée, et de teinte *jaune pâle*. Mettez du sel, du poivre et le jus d'une moitié de citron. Hachez du persil et du cresson de façon à pouvoir en remplir une cuillère à potage, et ajoutez cela à la sauce.

Garnitures pour relevés de potage.

Toutes les viandes braisées, le filet de bœuf, l'aloyau *rôtis* se servent en guise de relevés de potage; les deux dernières pièces sont toujours entourées d'une garniture.

Les *garnitures* sont faites avec plusieurs sortes de légumes, — avec une seule sorte de légume, — avec du macaroni, — du riz, — de petits pâtés minces et longs comme le doigt remplis d'une farce de viande.

La plus répandue est celle de champignons, vides ou farcis; quand on emploie trois ou quatre sortes de légumes, la garniture se nomme une *jardinière*.

On ne sert pas ces légumes *mélangés*, on les dispose *par portions* autour de la pièce de viande; suivant la saison, la jardinière se compose de pois, haricots verts, pointes d'asperges, — de petites pommes de terre, de branches de chou-fleur, de petits navets.

La plus simple des garnitures, et non la moins bien accueillie, est faite de petites pommes de terre *sautées*, un peu *rissolées*.

Une garniture plus *distinguée* est celle que

l'on fait avec des fonds d'artichauts cuits au jus, et disposés en couronne autour du plat.

La garniture de macaroni a plus de saveur, si l'on mêle au macaroni (que l'on fait toujours sans fromage pour une garniture) des champignons blanchis, égouttés, hachés menu.

La garniture de tomates farcies, soit à la viande, soit avec du riz, est tout à fait *présentable*, même dans un dîner de cérémonie.

La couronne de riz peut être humectée d'un peu de sauce tomate, ou bien, comme le macaroni, mélangée de champignons hachés.

SAUCES.

La première condition de réussite, pour une sauce, est le soin que l'on met à sa préparation ; il ne suffit pas même de savoir choisir et doser les ingrédients qui l'assaisonnent, d'éviter que la saveur de l'un de ces ingrédients ne domine, et par conséquent n'annule les autres : encore faut-il *soigner* la sauce sur le feu, la tourner presque constamment, éviter un feu trop ardent, et diriger celui-ci de telle sorte que la cuisson s'opère sans que la sauce ait bouilli.

Les cuisinières de médiocre valeur prodiguent dans les sauces la feuille de laurier et le thym : ce sont là des saveurs trop dominantes pour que l'on s'en serve sans une extrême prudence ; à moins d'une préférence particulière, mieux vaut bannir le laurier de toute sauce *chaude*, et employer le thym avec une grande circonspection ; l'expérience seule peut enseigner à *doser* les ingrédients et les épices dont on se sert, de telle sorte que tous les ingrédients concourent à l'effet général sans

qu'aucun d'entre eux paraisse dominant : en un mot, une sauce est une symphonie, sans *solo*.

Sauce crevettes.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec une cuillerée de farine; tournez sur le feu; ajoutez un verre de vin blanc, deux verres de jus de viande, poivre, sel; laissez *mijoter* pendant une heure. Faites cuire trois œufs durs; enlevez le jaune, maniez-le avec du beurre; épluchez des crevettes cuites, ajoutez-les aux œufs durs, passez le tout au tamis de fil de fer; au moment de servir la sauce, mettez-y cette pâte, veillez à ce que la sauce ne fasse aucun bouillon; ajoutez encore des queues de crevettes entières épluchées.

Sauce tomate.

Prenez huit ou dix tomates que vous découpez en morceaux, dans une casserole, avec trois oignons découpés, une gousse d'ail, un bouquet de persil, poivre et sel. Faites cuire doucement, en tournant, pendant trois heures au moins; passez au tamis; remettez sur le feu

dans une casserole, avec un morceau de beurre et un peu de jus de viande ou de bouillon.

Sauce à la bonne femme.

Faites roussir avec un morceau de beurre des champignons, un oignon, une carotte, un panais, une pointe d'ail, persil et ciboules; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; assaisonnez suffisamment; faites bouillir à petit feu pendant une heure; passez au tamis.

Faites bouillir en même temps une poignée de mie de pain avec un bon verre de lait; quand le pain a absorbé tout le lait, passez au tamis et ajoutez à la sauce.

Rémoulade.

Hachez très fin, persil, ciboules, câpres, anchois, une pointe d'ail; mêlez avec une bonne cuillerée de moutarde; assaisonnez avec du sel et délayez le tout avec une suffisante quantité d'huile d'olive. Il faut que tout soit bien lié et que l'huile ne se sépare pas : on y parvient en battant le mélange pendant longtemps.

Rémoulade chaude.

Passez au beurre persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; ajoutez une pincée de farine et mouillez avec du jus ou de bon bouillon et une cuillerée d'huile; laissez jeter quelques bouillons et assaisonnez avec sel et muscade râpée. Au moment de servir, délayez dans la sauce une cuillerée de moutarde.

Sauce mayonnaise.

Délayez un ou deux jaunes d'œufs crus, avec sel et épices mélangées; versez goutte à goutte de l'huile sur les œufs en tournant toujours : la sauce ne tarde pas à s'épaissir. On peut ajouter de l'huile tant que la sauce ne perd pas sa consistance; lorsque la sauce est épaisse, mettez-y un peu de jus de citron, ou bien un peu de vinaigre aromatisé.

En ajoutant de la moutarde à la mayonnaise, on obtient une rémoulade excellente.

On se sert de cette sauce, avec ou sans moutarde, pour les salades de poissons, de volailles et de légumes cuits.

Sauce-Robert au gras.

Faites roussir des oignons coupés en tranches avec du beurre ou du lard fondu; mouillez, quand ils ont pris couleur, avec du jus ou du bouillon; ajoutez sel et poivre et un peu de caramel; quand les oignons sont bien cuits, ajoutez un peu de moutarde.

Sauce-Robert au maigre.

Faites roussir au beurre les oignons coupés en tranches; ajoutez une pincée de farine et mouillez avec du bouillon maigre et un verre de vin rouge; assaisonnez avec sel, poivre, un bouquet garni et une pointe d'ail.

Ajoutez un peu de moutarde au moment de servir, et retirez le bouquet.

Sauce béchamel à la minute.

Mettez un morceau de beurre dans une casserole avec des champignons coupés en tranches, un bouquet garni et deux gousses d'ail; faites légèrement roussir; ajoutez une pincée de farine que vous délayez avec un quart de litre de lait; passez au tamis fin, et ajoutez une pincée de persil blanchi et haché très fin.

Si l'on ajoute à cette sauce de bon bouillon ou du jus, ou quelque fond de cuisson de veau ou de volaille, elle n'en est que meilleure; mais, en tous cas, il faut la faire réduire jusqu'à consistance de crème.

Sauce du chasseur.

Faites réduire à moitié un verre de bouillon et deux verres de vin blanc; ajoutez alors échalotes, persil, ciboules, un peu d'ail, estragon, cerfeuil, le tout haché fin; assaisonnez de sel et gros poivre; faites bouillir pendant cinq minutes, et, au moment de servir, ajoutez-y le jus d'un citron et une cuillerée d'huile.

Sauce aux échalotes.

Hachez très fin une demi-douzaine d'échalotes; mettez-les dans une casserole avec un demi-verre de vinaigre, une demi-gousse d'ail, sel, poivre, muscade, une feuille de laurier et une cuillerée de gelée ou jus de viande rôtie. Faites réduire des deux tiers; mouillez avec un peu de jus ou du fond de cuisson, ou simplement du bouillon; au moment de servir, ajou-

tez une cuillerée d'huile ou un morceau de beurre.

Purée de homard.

Prenez un homard vivant; faites-le cuire dans un court-bouillon; enlevez ensuite toutes les chairs blanches de la queue et des pattes; coupez toutes ces chairs en petits dés; mettez-les en réserve; prenez l'intérieur, et toutes les chairs, parures, etc., encore adhérentes à la coquille, et les pilez avec un morceau de beurre fin; passez au tamis de fil de fer, et servez-vous de cette pâte pour faire avec du jus de veau, deux jaunes d'œufs durs pilés, sel, poivre, une sauce que vous faites cuire au bain-marie; au dernier moment, ajoutez les chairs coupées en dés; ce ragoût sert à garnir des vol-au-vent, des coquilles, des timbales, etc.

Sauce blanche lorraine.

Un demi-litre de crème douce, gros comme un gros œuf de bon beurre frais, deux cuillerées à café remplies de farine; mettez dans une casserole le beurre, la farine, poivre et sel; faites fondre le beurre sans le laisser rous-

sir, ajoutez la crème, tournez jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir; ajoutez encore un morceau de beurre, tournez, et servez.

Sauce excellente pour les asperges, les artichauts, etc.

Sauce pauvre homme.

Prenez quelques échalotes, hachez-les avec une pincée de persil; mettez cela dans une casserole avec un verre de bouillon, un peu de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir; quand les échalotes sont cuites, servez.

Sauce piquante.

Nettoyez, découpez une carotte, deux oignons, un panais; mettez-les dans une casserole avec du beurre et une pincée de farine; mouillez avec du bouillon additionné de jus de viande et un peu de vinaigre; ajoutez une gousse d'ail, un bouquet garni, du piment vert. Faites bouillir et passez au tamis de fil de fer; si la sauce n'est pas suffisamment liée, épaississez-la avec un petit morceau de beurre frais manié avec de la farine.

Sauce ravigote.

Mettez dans une casserole un bon verre de jus, autant de vin blanc; faites réduire; ajoutez sel, poivre, estragon blanchi, cerfeuil, civette, persil, le tout haché fin, et jus de citron; laissez épaissir et lier sur le feu, en tournant toujours, sans laisser bouillir.

Sauce béarnaise.

Cette sauce excellente se sert avec tous les poissons chauds cuits au court-bouillon, avec les côtelettes, biftecks, etc.

On ne peut la faire qu'au moment de la servir : la sauce béarnaise ne peut attendre sans être tournée.

Pour huit à dix personnes, on prend six œufs extrêmement frais; on les casse, on met les jaunes seulement dans une casserole avec un morceau d'excellent beurre, et l'on fait cuire au bain-marie, avec poivre, sel; on y incorpore peu à peu trois cent cinquante grammes de beurre excellent, en ne cessant de tourner doucement la sauce, qui ne doit jamais bouillir. D'autre part, on prend un verre de vinaigre,

quatre échalotes, une gousse d'ail, un bouquet d'estragon, un bouquet de ciboule, poivre et sel, un morceau de gelée de viande; on fait cuire assez longtemps pour que la quantité du liquide se réduise de façon à tenir dans une cuillère à bouche; au moment de servir, ajoutez cette essence à la sauce en tournant toujours celle-ci doucement, sans jamais la laisser bouillir.

Sauce italienne.

Hachez du persil, un peu d'échalotes, des champignons, des truffes, et mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme une noix; faites revenir, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, assaisonnez de sel et de poivre; faites bouillir pendant une demi-heure, passez au tamis, ajoutez une cuillerée d'huile.

Sauce piquante.

Faites un roux; mettez-y des échalotes, des cornichons hachés, des câpres; quand cette sauce est bien cuite, passez-la au tamis; remettez-la sur le feu, et l'y laissez pendant trois

quarts d'heure; mouillez avec du bouillon et un peu de jus de viande.

Sauce bonne femme.

Faites cuire deux œufs; quand ils sont durs, laissez-les refroidir; prenez les jaunes, et les écrasez dans une saucière en y incorporant peu à peu de la moutarde, de l'huile, du sel, du poivre, un filet de vinaigre; en dernier lieu, hachez les blancs des œufs avec un peu d'échalotes: mettez le tout dans la saucière avec quelques câpres.

On sert cette sauce avec le bœuf bouilli, chaud ou froid, et toutes les volailles froides.

Sauce béchamel.

Faites fondre un morceau de beurre en y délayant une cuillerée de farine; mouillez avec un verre de lait bouillant, versé peu à peu, en tournant toujours la sauce; faites bouillir en tournant toujours, et réchauffez dans cette sauce les *restes* que vous voulez servir, volaille, poisson ou œufs.

Sauce pour lièvre.

Faites un roux, dans lequel vous mettrez une bonne poignée d'échalotes, un peu d'ail, et du lard gras haché fin. Faites cuire le tout; prenez le foie du lièvre, faites-le sécher au feu sur une pelle, puis écrasez-le dans du vinaigre à l'aide d'une fourchette; ajoutez-le au roux avec sel, beaucoup de poivre et de vinaigre; faites cuire le tout pendant deux heures; délayez le sang du lièvre, versez-le dans la sauce, laissez bouillir pendant un instant, ajoutez-y du jus provenant du râble de lièvre rôti que vous voulez servir, mettez dans une saucière, servez avec le râble de lièvre qui a été rôti.

Sauce rémoulade.

Mettez sur le feu du bouillon bien dégraissé; ajoutez, pour le lier, deux jaunes d'œufs, puis une cuillerée et demie de vinaigre; quand la sauce est bien liée, retirez-la du feu; mettez dans la sauce bouillante du persil et des cornichons hachés; laissez refroidir, versez-y peu à peu de bonne huile en battant bien la sauce.

On sert cette sauce avec des côtelettes de mouton, de la volaille froide, et toutes les sortes de viandes.

Sauce de pouding.

Mettez dans un bol du sucre en poudre, versez-y une cuillerée de rhum, et de suite du beurre frais, chauffé seulement de façon à le rendre liquide; battez le tout avec une cuillère, en y ajoutant encore peu à peu du sucre et du vin de Madère; le tout doit se faire avec promptitude, et rappeler l'apparence d'une mayonnaise légère.

Autre sauce de pouding.

Mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de farine, et délayez avec un peu, très peu d'eau; ajoutez un verre de rhum, 75 grammes de sucre en poudre, fortement vanillé; faites bouillir pendant cinq minutes, puis liez la sauce avec deux jaunes d'œufs.

Sauce veloutée pour poisson ou viande froide.

Prenez du jus de viande un peu chaud, délayez-y gros comme un petit œuf de beurre

frais, ajoutez un jaune d'œuf; tournez jusqu'à consistance de mayonnaise, avec sel, poivre et un peu de moutarde.

Sauce verte chaude.

Mettez dans une casserole un verre de jus de viande et un verre de vin blanc; faites réduire; d'autre part, pilez dans un mortier de marbre toutes les sortes de fines herbes dont on garnit une salade, exprimez-en le jus, qui est vert; délayez dans ce jus quatre jaunes d'œufs, avec lesquels vous liez la sauce.

Sauce verte froide.

Prenez du cerfeuil, du cresson alénois, de la pimprenelle, de l'estragon, de la civette, plus ou moins de chacune de ces herbes suivant le degré de force de leur saveur; hachez, puis pilez le tout dans un mortier de marbre; passez le jus, qui est vert; ajoutez ensuite un peu d'ail haché (dit rocambole), de l'huile, du sel, du poivre, de la moutarde, et tournez comme pour faire une mayonnaise : la sauce doit être épaisse, mais non compacte; si elle est trop épaisse, ajoutez de l'huile.

Sauce à l'huile.

Pelez des citrons, en enlevant le zeste et la peau blanche ; coupez-les par tranches, mettez-les dans un vase avec de l'huile, du vinaigre, sel, poivre, ail, persil et estragon hachés, un peu de piment pulvérisé; battez bien le tout ensemble; passez; servez avec toutes les fritures de poisson et autres.

Sauce tartare.

Mettez dans une casserole de terre deux ou trois échalotes, du cerfeuil, de l'estragon, hachés très fin, de la moutarde, du sel, du poivre, un filet de vinaigre; ajoutez de l'huile, en tournant toujours la sauce; si celle-ci devenait trop épaisse, il y faudrait ajouter un peu de vinaigre; si elle était trop salée, on ajouterait de la moutarde et de l'huile; on fait cette sauce à froid, on la sert avec du poisson, de la volaille, des viandes froides, etc.

Sauce pour gibier.

Prenez gros comme un abricot de beurre frais, hachez-y deux échalotes, passez au feu:

ajoutez une bonne cuillerée de farine, laissez jaunir sans arriver au roux, ajoutez jus ou bouillon, demi-verre de vin blanc, le jus de la viande avec la marinade, un cornichon haché; laissez mijoter.

Sauce au madère.

On prend un morceau de beurre frais, une bonne cuillerée de farine qu'on fait revenir, on ajoute un peu de bouillon, un demi-verre de madère; on laisse mijoter pendant trois quarts d'heure, on met encore du jus avec sel et poivre.

Sauce bise pour côtelettes.

Faites un petit roux avec un bon morceau de beurre, un peu de farine, mouillez avec un verre de vin, moitié blanc, moitié rouge; ajoutez du jus à proportion, des câpres, un petit morceau de sucre, sel, poivre, demi-cuillerée de moutarde.

Sauce alsacienne pour gibier.

Faites revenir dans du beurre deux échalotes hachées, mettez-y de la farine, et tournez jusqu'à ce que cela soit jaune; ajoutez un peu de bouillon, sel, poivre, demi-verre de vin blanc,

un cornichon haché, la marinade du gibier; laissez faire quelques bouillons.

Sauce brune.

Mettez dans une casserole des parures de diverses viandes, bœuf, veau, mouton ou volaille, avec des carottes, des oignons et un verre d'eau; faites bouillir vivement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mouillement; mettez ensuite la casserole sur un feu doux pour que la glace qui est au fond se colore sans se brûler. Quand elle a pris une belle couleur un peu foncée, mouillez avec du bouillon; ajoutez un fort bouquet garni, deux clous de girofle et des champignons. Écumez et laissez cuire à petit feu pendant deux ou trois heures; passez le fond de la cuisson, et servez-vous-en pour mouiller un roux que vous ferez dans une autre casserole; laissez bouillir doucement pendant une heure et dégraissez soigneusement.

Sauce béchamel, bourgeoise.

Prenez 250 grammes de veau et 125 grammes de jambon; coupez le tout en dés; ajoutez

deux carottes et deux oignons coupés en tranches, deux clous de girofle, deux échalotes, persil et ciboules hachés; assaisonnez de poivre et muscade râpée, peu de sel, plus 125 grammes de beurre. Passez le tout sur le feu, sans faire prendre couleur; ajoutez ensuite une cuillerée de farine qui doit être délayée soigneusement; mouillez avec un demi-litre de lait; faites bouillir doucement en tournant toujours, pour que la sauce ne s'attache pas. Elle doit avoir la consistance d'une bouillie. On la passe au tamis de fil de fer lorsqu'elle est à son point.

Cette sauce pourrait se faire plus promptement en y ajoutant une bouillie claire faite avec du lait et de la farine, un verre de jus blond de veau et un morceau de beurre, le tout réduit jusqu'à consistance suffisante.

Sauce à la crème.

Faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre bien frais; ajoutez une cuillerée de fleur de farine et mêlez bien; assaisonnez de sel et poivre; versez le lait, qui doit être chauffé à part : un verre et demi suffit. — Faites bouillir et versez lentement deux ou

trois jaunes d'œufs délayés dans une cuillerée de lait.

Sauce blanche sans beurre.

Mettez dans une petite casserole trois ou quatre jaunes d'œufs crus, six cuillerées d'huile d'olive, sel, poivre et muscade, faites chauffer de l'eau dans une casserole plus grande et plongez-y celle qui contient les œufs et l'huile, aussitôt que l'eau est assez chaude pour qu'on ne puisse y tenir la main. Tournez vivement pour mélanger les œufs avec l'huile; aussitôt que la sauce est bien liée, retirez la casserole et servez tout de suite. Cette sauce ne doit être qu'un peu plus que tiède; à un degré de chaleur plus élevé, le jaune d'œuf se coagule et l'huile se sépare. Cette sauce est particulièrement bonne avec les asperges et les artichauts cuits au naturel.

Sauce au beurre frais, ou sauce blanche.

Délayez une demi-cuillerée de fleur de farine ou de fécule de pommes de terre dans une quantité d'eau suffisante pour faire une bouillie très claire.

Vous pouvez aussi vous servir de bouillon au

lieu d'eau. Ajoutez-y sel, poivre et un peu de muscade râpée. Lorsque la farine ou fécule est cuite, retirez la casserole du feu et faites fondre dans la bouillie un bon morceau de beurre frais.

Ajoutez, avant de servir, un filet de vinaigre, ou de verjus, ou de citron. — Un ou deux jaunes d'œufs délayés dans cette sauce la rendent meilleure.

Sauce aux champignons.

Prenez 125 grammes de champignons, un demi-litre de crème douce, une gousse d'ail; mettez un gros morceau de beurre dans une casserole, avec une cuillerée de farine; tournez; quand le beurre est fondu, ajoutez la crème, en tournant jusqu'à ébullition; un quart d'heure avant de servir, on ajoute les champignons et la gousse d'ail; au moment de servir, on ajoute un morceau de beurre, en tournant toujours la sauce.

On passe cette sauce pour la servir; parfois on la sert sans la passer, en se bornant à enlever la gousse d'ail.

ENTRÉES.

Jus de viande.

La base de la bonne cuisine est le jus de viande, appelé à garnir les plats froids de belle gelée bien pure, ou bien à former les sauces, à arroser les volailles, à assaisonner les légumes. Sans jus de viande, il n'est pas de bonne cuisine : c'est là un axiome dont les maîtresses de maison soucieuses d'offrir un dîner bien préparé doivent se pénétrer. Si l'on peut s'en passer pour les viandes rôties... et encore!... le jus de viande est d'absolue nécessité pour les entrées, ragoûts, etc. Dans la plupart des livres de cuisine on indique la substitution du bouillon à l'eau pure pour une foule de cas; le bouillon vaut mieux que l'eau pure sans doute, mais il y a entre ces deux liquides exactement la même différence qu'entre le bouillon et le jus de viande, celui-ci représentant un degré d'excellence infiniment supérieur.

Pour faire un bon jus de viande, on prend deux kilos de culotte de bœuf découpés en

morceaux, un kilo de jarret de veau, quatre ou cinq abatis de volaille, une carotte, huit oignons entiers, un peu d'ail, trois clous de girofle, un peu (très peu) de feuilles de laurier, un bouquet garni, du sel, du poivre blanc, concassé au moment même où l'on va s'en servir. On met tous ces ingrédients dans une marmite de terre, avec trois litres et demi d'eau; on fait cuire pendant huit heures consécutives, en dégraissant; on retire du feu; on laisse refroidir. Le lendemain on remet sur le feu, en ajoutant huit blancs d'œufs avec leurs coquilles et le jus d'un citron, afin de clarifier le jus. On bat celui-ci avec deux fourchettes, ou mieux un petit balai d'osier ou de métal, jusqu'à ébullition. Si le jus est trop *corsé*, il ne *se sépare* pas du blanc d'œuf, et ne peut se clarifier; dans ce cas, on y ajoute un verre d'eau *froide*. Quand le jus est clarifié, on le retire du feu, on le passe *encore chaud* dans une serviette mouillée. On garde tous les ingrédients contenus dans la marmite, et l'on fait une seconde cuisson, en employant de l'*eau chaude :* si l'on prenait de l'eau froide, ce second jus s'aigrirait. La première cuisson fournit une belle gelée très pure

que l'on emploie pour toutes les sortes d'aspics, pour les couronnes de chauffroix, etc. Ajoutons que cette gelée est une nourriture excellente pour les malades, les convalescents et les estomacs débiles.

La deuxième cuisson compose une gelée moins limpide sans doute et moins savoureuse que celle de la première cuisson, mais tout à fait suffisante pour les ragoûts, sauces, légumes préparés au jus, volailles rôties, que l'on arrose avec ce jus, etc.

En un mot, pour faire de la cuisine passable, on emploie du bouillon au lieu d'eau; pour faire de la bonne cuisine, on emploie du jus de viande au lieu de bouillon.

La cuisine faite au jus de viande est la meilleure assurément; mais cette cuisine a pour effet de fatiguer l'estomac, et il ne serait pas prudent d'en faire un usage quotidien. Le jus de veau est plus facile à digérer, et l'on pourra le substituer en bien des cas au jus de viande de bœuf.

Jus de veau, dit blond de veau.

Beurrez le fond d'une casserole; mettez-y

quelques lames de jambon, quatre à cinq livres de veau de bonne qualité, deux ou trois carottes tournées, autant d'oignons; mouillez le tout avec une bonne cuillerée de bon bouillon; faites-le mijoter sur un feu doux, et réduisez-le jusqu'à consistance de glace; quand elle sera d'une belle teinte jaune, retirez-le du feu. Piquez les viandes avec la pointe d'un couteau pour en faire sortir le reste du jus, couvrez la casserole, laissez mijoter ainsi pendant un quart d'heure et mouillez encore avec du bouillon, selon la quantité de viande. Mettez-y un bouquet de persil et ciboule, assaisonnez de la moitié d'une gousse d'ail piquée d'un clou de girofle; faites bouillir ce blond de veau, écumez-le et mettez-le cuire doucement sur le bord d'un fourneau; les viandes étant bien cuites, dégraissez, passez et servez-vous-en comme de l'*empotage* pour le riz, le vermicelle au gras, les ragoûts, les glacis et toutes choses de même nature.

Cervelles de veau braisées.

Faites blanchir à l'eau bouillante deux belles cervelles de veau, qui ont *dégorgé*, et que

vous nettoyez soigneusement. Mettez au fond d'une casserole une barde de lard, un verre de vin blanc, deux carottes et deux oignons coupés en tranches, sel, poivre, bouquet garni ; faites cuire à très petit feu (sur des cendres rouges).

Foie de veau en papillotes.

Choisissez un beau foie de veau bien *blond*, coupez-le en tranches régulières, un peu épaisses, faites-les mariner dans de l'huile avec sel, poivre, un peu d'ail et persil. Le lendemain retirez les tranches, enveloppez-les dans une barde de lard très mince, puis dans un papier beurré ; mettez sur le gril plus ou moins longtemps, suivant qu'on le préfère plus ou moins cuit.

Côte de bœuf à l'italienne.

Prenez une côte de bœuf bien *parée ;* piquez-la avec des lardons que vous avez fait macérer pendant deux heures dans du sel et du poivre ; mettez la côte de bœuf dans une casserole avec du sel, poivre, carottes et oignons découpés en tranches, bouquet garni, deux

grands verres de vin de Madère; quand la viande est cuite, retirez-la et tenez-la au chaud sur le fourneau; dégraissez et passez le jus de sa cuisson; faites-le réduire, puis mettez-y du macaroni qui a été cuit dans du bouillon, un peu de beurre, du fromage de Gruyère et du fromage parmesan râpés; laissez mijoter le tout sur le feu; dressez sur un plat chauffé, avec la côte de bœuf posée sur le macaroni.

Côte de bœuf aux cœurs de laitue.

Faites cuire cette côte comme cela est indiqué pour la *côte de bœuf à l'italienne;* versez-la sur des cœurs de laitue cuits dans du jus de viande, ou bien sur un plat de choux rouges, hachés, cuits avec un peu de jus de viande, de vinaigre, et une pincée de sucre pilé.

Côte de bœuf aux oignons.

Faites cuire la côte comme celle *à l'italienne;* mettez-la sur un plat, en l'entourant d'oignons cuits au jus de viande; prenez la sauce produite par la cuisson de la côte et celle des oignons; faites-la réduire dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine, un peu

de sel et de poivre; versez cette sauce sur la côte de bœuf et sur les oignons.

Côte de bœuf à la bourgeoise.

Parez une côte de bœuf, piquez-la avec des lardons que vous avez fait reposer pendant deux heures au moins dans du sel et du poivre; faites-la revenir dans du beurre; quand la cuisson est à moitié faite, achevez-la en posant sur la casserole un four de campagne garni de feu; servez sur un plat avec une purée de pommes de terre; dégraissez le jus produit par la cuisson, versez-le sur le plat.

Côte de bœuf aux épinards.

Rôtissez la côte de bœuf à la broche, ou bien au four; servez-la sur des épinards cuits au jus de viande.

Côte de bœuf à la mode de Toulouse.

Parez et piquez une côte de bœuf comme cela est indiqué pour la côte de bœuf *à la bourgeoise;* faites-la sauter dans de l'huile sur un feu très ardent; quand la cuisson est à moitié faite, couvrez la casserole avec un four de cam-

pagne garni de feu; diminuez le feu sous la casserole; faites frire de minces tranches d'oignons dans de l'huile; quand ils ont pris une belle couleur, ajoutez du sel, du poivre, du bouillon, un peu de jus de citron à leur cuisson; dressez sur un plat, avec la côte de bœuf au milieu, les oignons autour, la sauce pardessus.

Côte de bœuf braisée.

Prenez une épaisse côte de bœuf, et la parez; faites macérer des lardons pendant deux heures au moins dans du sel, poivre et fines herbes hachées; piquez la côte avec ces lardons, liez-la avec une ficelle, mettez-la dans une casserole avec du bouillon, sel, poivre, tranches de carottes et d'oignons, bouquet garni. Quand la viande est cuite, prenez le jus de sa cuisson; dégraissez-le, passez dans un tamis de fil de fer, remettez sur le feu avec un peu de beurre manié de farine; faites réduire; ajoutez un peu de sauce tomate; versez cette sauce sur la côte de bœuf, dressée sur un plat.

Culotte de bœuf à la gelée royale.

Prenez une culotte ou une partie; choisissez-la de bonne qualité, et qu'elle soit bien couverte; désossez-la, lardez-la de gros lard, comme une culotte à l'écarlate, et assaisonnez ces lardons de même. Enveloppez-la dans un linge blanc; ficelez-la; mettez-la dans une braisière, au fond de laquelle vous aurez mis les os de la culotte, cinq ou six carottes, quatre oignons, deux gousses d'ail, un bouquet de persil et ciboules, deux feuilles de laurier, un jarret de veau, un verre de vin blanc, du sel (ce qu'il en faut pour qu'elle soit d'un bon goût), deux ou trois cuillerées à pot de bouillon. Faites-la partir sur un bon feu; couvrez-la de trois épaisseurs de papier beurré; couvrez la braisière avec son couvercle; faites-la aller doucement, avec feu dessus et dessous, environ quatre heures, lorsque la culotte sera cuite.

Pièce de bœuf à l'écarlate.

Prenez une culotte de bœuf ou partie de cette grosse pièce; laissez-la mortifier trois jours ou plus, suivant la saison. Cela fait, désossez-la et

lardez-la de gros lard; vous l'assaisonnerez de persil et de ciboules hachés, de poivre et épices fines, et la frotterez avec du sel fin très sec, passé au tamis, et dans lequel vous aurez mis un peu de salpêtre purifié. Mettez la pièce dans une terrine de grès *dite* d'office, avec une bonne poignée de genièvre, thym, basilic, quelques ciboules, une ou deux gousses d'ail, trois ou quatre clous de girofle et quelques tranches d'oignon; couvrez-la d'un vase, en mettant un linge entre-deux, afin que l'air ne puisse y pénétrer; laissez-la ainsi pendant huit jours, au bout desquels vous la retournerez et recouvrirez avec le même soin, et laissez-la encore trois ou quatre jours; alors retirez-la et faites-la égoutter. Mettez dans une marmite de l'eau assaisonnée de carottes, oignons et d'un gros bouquet; faites-la *partir;* et, lorsque votre eau sera au grand bouillon, mettez-y la pièce de bœuf, après l'avoir enveloppée d'un linge blanc que vous ficellerez. Faites-la cuire ainsi pendant quatre heures sans interruption; mettez-la sur un grand plat de relevé avec un bon jus de bœuf réduit et du raifort râpé pour garniture.

Bœuf à l'étouffée.

Prenez de la noix de bœuf, bien parée; piquez-la avec de minces tranches de jambon coupées en forme de lardons; faites cuire ce morceau de viande dans une casserole couverte pendant cinq ou six heures, avec quelques oignons, quelques carottes découpées en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un demi-litre de vin blanc; retirez du feu, laissez la viande au chaud sur le fourneau; dégraissez et passez le jus ainsi que les légumes de sa cuisson, ajoutez quelques cuillerées de jus de viande, faites réduire jusqu'à ce que la sauce ait l'épaisseur d'un sirop, servez chaud.

Il est indispensable que la viande soit assez cuite pour être servie à peu près *à la cuillère;* par conséquent ce bœuf doit être aussi tendre que possible.

Si l'on a passé le jus et si l'on a écrasé les légumes dans le tamis de fil de fer, la sauce sera suffisamment épaisse et aura bon goût; on y peut ajouter une ou deux petites cuillerées de sauce tomate.

Bœuf à la mode.

Préparez des morceaux de lard découpés en *lardons;* mettez-les pendant deux heures dans un bol avec sel et poivre, persil haché, et, si vous voulez, un peu d'échalotes hachées.

Vous avez préparé un morceau de *culotte* de bœuf; piquez-la avec les lardons, mettez-la dans une terrine, en couvrant la viande avec du vin blanc; laissez tremper pendant trois heures environ en retournant le morceau deux ou trois fois. Mettez au fond d'une casserole à braiser une couenne de lard; posez le bœuf sur la couenne; ajoutez des oignons, des carottes coupées par tranches, persil, sel, poivre, ail, et quelques verres de bouillon; faites bouillir sur un feu vif; après trois quarts d'heure, modérez le feu; retournez le bœuf; couvrez la casserole avec un papier beurré, puis avec le four de campagne garni d'un feu modéré; laissez cuire à petit feu pendant six à sept heures consécutives; une demi-heure avant de servir, mettez dans la casserole un demi-verre de la marinade dans laquelle on a mis le bœuf; servez très chaud, avec les légumes disposés

en cordon; faites un peu réduire le jus, dégraissez-le, versez-le sur le plat contenant le bœuf.

Bœuf à la mode à la bourgeoise.

Prenez un morceau de bœuf des meilleurs, du côté de la cuisse; vous le piquerez de gros lard, vous le mettrez dans une terrine avec deux carottes, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet de persil et de ciboule, un pied de veau, deux feuilles de laurier, une branche de thym, du sel, du poivre, quatre verres d'eau; vous laisserez bouillir pendant quatre heures; vous le servirez simplement avec les légumes à l'entour.

Langue de bœuf braisée.

Faites dégorger une langue de bœuf; mettez-la sur le feu pour la faire blanchir, pendant trois quarts d'heure; retirez du feu, laissez-la refroidir, débarrassez-la des graisses, nerfs, etc., en un mot, parez-la; faites macérer de gros lardons pendant deux ou trois heures dans du sel, du poivre, du persil et de la ciboule hachés; servez-vous de ces lardons pour piquer

la langue ; mettez-la dans une casserole, laquelle a été garnie de bardes de lard, de quelques tranches de bœuf, de carottes et oignons coupés en tranches, sel et poivre, bouillon, ou moitié bouillon, moitié jus de viande; faites cuire pendant cinq heures au moins, sur un feu modéré; au moment de servir, dépouillez-la de sa peau de dessus; coupez-la par le milieu un peu plus d'à moitié de son épaisseur; servez avec une sauce très relevée (rémoulade, ou autre).

Langue de bœuf en papillotes.

Les restes d'une langue de bœuf braisée sont coupés par tranches que l'on couvre de fines herbes hachées, puis d'une barde de lard dessus et dessous; on enveloppe chaque tranche dans un papier beurré dont les bords sont bien relevés; on met sur le gril pendant quelques minutes; on sert très chaud.

Langue de bœuf au gratin.

Procédez comme pour la langue de bœuf braisée; ôtez la peau, laissez refroidir, coupez par tranches; hachez du persil, de la ciboule,

des échalotes et un anchois; ayez un peu de mie de pain trempée de bouillon; pilez ces ingrédients dans un mortier de marbre avec un peu de beurre; mettez une partie de cette farce dans le fond d'un plat allant au feu, puis les tranches de langue, encore de la farce, du beurre que vous aurez fait fondre, et du bouillon; faites cuire sur un feu modéré et sous le four de campagne.

Langue de bœuf au fromage.

Procédez comme ci-dessus, mais employez en place de la farce du fromage parmesan râpé; mettez successivement un lit de tranches de langue, un lit de fromage râpé, en terminant par celui-ci; avant de mettre ce dernier lit de fromage, mouillez avec un ou deux verres de bouillon et autant de jus de viande (bœuf ou veau); faites liquéfier un peu de beurre sur le feu; versez-le sur les tranches, puis mettez un lit de fromage; faites cuire sur un feu modéré et sous le four de campagne.

Langues de bœuf fumées.

Prenez des langues de bœuf; faites-les dé-

gorger dans de l'eau pendant trois à quatre heures; nettoyez-les, laissez-les égoutter, puis les frottez avec du sel et du salpêtre; mettez-les dans une terrine de terre ou de grès, en ajoutant du persil, de la ciboule, des gousses d'ail, des échalotes, clous de girofle, thym, un peu de feuilles de laurier, et du genièvre. Pressez-les, pour qu'il n'y ait aucun vide; couvrez avec du sel; fermez hermétiquement la terrine; au bout de huit jours, retirez-les; attachez les langues par leur pointe à une tringle, et suspendez-les dans une cheminée pour les fumer.

Quand on voudra s'en servir, on les lavera, nettoiera et fera cuire comme le jambon.

Côtelette en papillote.

Prenez une grosse côtelette de veau, et la désossez; salez, puis beurrez-la des deux côtés; préparez une farce avec de la mie de pain hachée avec du persil, ciboule, civette, sel et poivre; quand le tout est bien mélangé, étendez sur les deux côtés de la côtelette beurrée; enveloppez-la dans un papier double, — posez sur le gril un même papier double; exhaussez le gril sur deux briques, afin d'éloigner la cô-

telette; faites cuire l'un des côtés pendant une heure, en baissant le gril à mesure que le feu baisse; retournez la côtelette, et, sans exhausser le gril, le feu étant moins ardent, faites cuire pendant une heure.

Côlettes de veau en ragoût.

Faites roussir les côtelettes dans du beurre sur un feu très vif; hachez des échalotes avec du persil, de la ciboule, de la civette; ajoutez environ deux cuillerées à bouche de chapelure brune, sel et poivre; mouillez avec de bon bouillon, ou du jus de viande; les côtelettes doivent baigner dans cette sauce; laissez cuire pendant trois heures à petit feu.

Pigeons ou jeunes poulets, ou côtelettes de veau en papillote.

Faites revenir dans une casserole du persil haché, des échalotes et des champignons hachés; ajoutez du lard râpé, une petite cuillerée de farine, mouillez avec du bouillon; laissez refroidir cette farce; coupez en deux moitiés les pigeons ou les jeunes poulets; garnissez chaque côté des morceaux avec cette farce et

une barde de lard, enveloppez d'un papier blanc bien beurré; mettez les morceaux sur le gril, pendant une demi-heure pour les pigeons, trois quarts d'heure pour les poulets, une heure un quart pour une côtelette de veau.

Côtelettes de veau à la béarnaise.

Parez les côtelettes, et les assaisonnez de sel et poivre; préparez une farce avec du lard, de la chair de veau, de la mie de pain, du persil, des échalotes, le tout haché très fin; cassez un œuf entier sur cette farce, et battez-la; couvrez-en chaque côtelette, parez-la avec de la chapelure; beurrez une tourtière, mettez-y du bouillon et un petit filet de vinaigre, ou bien un peu de jus de citron; rangez-y les côtelettes, faites cuire doucement et longtemps.

Haricot de mouton.

Prenez de la poitrine de mouton, faites-la roussir; retirez-la du feu, préparez un roux assez abondant pour que la viande y puisse baigner; sel, poivre, une gousse d'ail, un bouquet garni; faites bouillir pendant trois heures au moins; une heure avant de servir, ajoutez-y de petites pommes de terre entières.

Pigeons sautés.

Mettez dans une casserole 125 grammes de beurre, deux pigeons coupés par moitié, persil, poivre et sel; quand les pigeons sont cuits d'un côté, retournez-les, et les saupoudrez d'une petite cuillerée de farine; mouillez avec un verre de bon bouillon et un verre de vin blanc; laissez cuire pendant une heure, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée; mettez une tranche de pain frite dans du beurre sous chaque morceau de pigeon.

Croquettes de volaille.

Désossez la volaille; hachez-la très fin avec quelques champignons; préparez une bouillie un peu épaisse, mélangez-la avec la volaille, faites cuire le tout ensemble; retirez du feu, étendez dans un plat; laissez refroidir pendant trois heures.

Battez un œuf entier (blanc et jaune); préparez avec la bouillie des boulettes, ou bien des croquettes allongées, que vous trempez dans l'œuf battu, puis dans de la chapelure; faites frire dans une friture très chaude; servez avec du persil en branches.

Gigot braisé.

Désossez le gigot, en n'y laissant que le manche; piquez-le de gros lardons assaisonnés d'épices, sel, poivre, persil, ciboules hachées; ficelez le gigot, en lui donnant à peu près sa forme première; garnissez une casserole avec des débris de viande, cinq ou six oignons, autant de carottes; mouillez avec de bon bouillon, un demi-verre de bonne eau-de-vie; ajoutez deux clous de girofle, deux gousses d'ail, un peu de thym; faites cuire doucement avec feu dessus et dessous, pendant quatre à cinq heures, suivant le poids du gigot; faites réduire le jus de viande, et servez-vous-en pour glacer le gigot; passez le reste du jus, et versez-le sur le gigot au moment de servir.

Autre gigot braisé.

On fait roussir le gigot dans une quantité suffisante de beurre et une demi-cuillerée de sucre en poudre; quand il a une belle couleur, on ajoute quelques oignons, carottes, bouquet garni, les trois quarts d'un verre d'eau-de-vie,

un peu de jus de viande ; on laisse mijoter pendant 6 heures.

On fait dessaler des olives ; on les ajoute au gigot seulement une demi-heure avant de servir.

Pâté de foie de volaille.

Prenez un ou plusieurs foies de volaille, un gros morceau de bon beurre, trois jaunes d'œufs, une pointe d'ail, sel, poivre, champignons ; hachez le tout, puis pilez dans un mortier de marbre de façon à former une pâte ; faites chauffer un peu de lait ; quand il est chaud, mettez-y une bonne cuillerée de fécule de pommes de terre ; faites cuire, puis versez dans le mortier sur la pâte qui s'y trouve ; mélangez ; ajoutez trois blancs d'œufs battus en neige. Beurrez un moule, mettez-y la pâte, faites cuire au bain-marie avec feu dessus.

Au moment de servir, faites chauffer de bon jus de viande dans lequel vous découperez des champignons ; liez cette sauce avec une pincée de chapelure ; renversez le moule sur un plat ; mettez la sauce autour du pâté.

Canard aux olives.

Faites revenir le canard dans une casserole avec beurre et lard ; quand il est de belle couleur, retirez-le du feu ; mettez dans la casserole une petite cuillerée de farine et faites un roux avec poivre, sel, bouquet garni ; mouillez avec du bouillon ou du jus de viande ; faites blanchir les olives, après les avoir tournées pour enlever les noyaux ; jetez-les dans la sauce où le canard a cuit ; laissez cuire pendant cinq minutes ; dressez le canard sur un plat, autour duquel vous placez les olives en cordon ; versez la sauce par-dessus ; servez.

Gâteau de foie.

Prenez deux foies de volaille, pilez-les bien dans un mortier ; ajoutez gros comme une noix de beurre frais, de la mie de pain trempé dans un verre de lait, en continuant de piler le tout ensemble ; deux jaunes d'œufs, sel, noix muscade, poivre, le verre de lait et les deux blancs d'œufs battus à la neige.

Beurrez avec soin le pourtour et le fond d'un moule ou d'une casserole, versez le tout de-

dans ; mettez dans le four au bain-marie ; une demi-heure à trois quarts d'heure suffit pour la cuisson.

Faites un roux ; mouillez avec du bouillon, ajoutez-y du bon jus de volaille, des cornichons ou quelque autre garniture ; puis vous versez cette sauce sur votre gâteau, que vous aurez renversé sur un plat, et servez.

Lièvre en ragoût.

Prenez un râble de lièvre que vous lardez, et mettez au four avec un bon morceau de beurre ; ajoutez-y le foie, une carotte, deux tranches de citron, beaucoup de poivre. Vingt minutes avant de servir, prenez un peu de crème épaisse (la plus aigre possible), mettez-en une cuillerée à la fois dans la sauce en la mélangeant bien, arrosez-en le râble, et renouvelez cette opération cinq à six fois. Au moment de servir, écrasez le foie, retirez la carotte et le citron : vous obtiendrez une sauce épaisse et excellente.

Fricandeau aux truffes.

Prenez un kilogramme et demi de viande

de veau, coupée dans une rouelle en deux tranches très minces, ayant chacune environ un centimètre et demi d'épaisseur;

400 grammes de filet de porc un peu gras, que vous hachez soigneusement;

Un peu de viande de veau cuite, ou de rôti de bœuf (environ gros comme une noix);

Un kilogramme de champignons;

Une cervelle de mouton crue;

Truffes à volonté (les débris des truffes employées pour une volaille peuvent être utilisées).

Hachez menu le tout, en incorporant peu à peu le filet de porc, précédemment haché; sel et poivre. Prenez la moitié de ce hachis, placez-le entre les deux tranches de veau, ficelez, piquez avec du lard fin. Mettez sur le feu le fricandeau sans eau ni bouillon, laissez jaunir doucement; quand il a jauni d'un côté, retournez-le, ajoutez à la cuisson les os du veau, des débris de lard, sel et poivre.

Faites cuire les champignons à part, après avoir séparé les queues des têtes au ras du champignon. Une heure et demie avant de servir, on sépare le fricandeau des os, et on ajoute au fricandeau le reste du hachis placé tout au-

tour, les champignons, quelques truffes coupées par tranches, un gros morceau de gelée de viande; on couvre; on laisse cuire doucement pendant une heure et demie.

Lièvre à la périgourdine.

Prenez un lièvre; écorchez-le, fendez-le sur le ventre, étendez-le sur une table, désossez-le entièrement, sauf la tête et le petit os des pattes. Préparez une farce avec les chairs qui se sont détachées en désossant le lièvre, en y ajoutant 250 grammes de lard, 500 grammes de filet de porc un peu gras, et aussi un peu maigre, un peu de volaille désossée, du foie de veau, des truffes, du sel, du poivre, de l'ail, des échalotes; dans l'intérieur du lièvre, étalé à plat, on met quelques tranches de lard très minces, un lit de farce, un foie gras découpé en tranches ayant l'épaisseur du doigt, puis encore un lit de farce; on roule le lièvre, on l'arrondit, en mettant la tête dans les pattes de derrière; on garnit une braisière avec des bandes de lard, on fait un peu revenir le lièvre à petit feu, puis on ajoute des carottes, des oignons, un bouquet garni, sel, poivre, un

verre de vin blanc, de la gelée de viande; on laisse *mijoter* pendant six heures; au moment de servir, on lie la sauce avec le sang du lièvre.

Faux filet aux choux de Bruxelles.

Mettez dans une casserole un morceau de faux filet avec du beurre, un petit verre d'eau-de-vie ou de vin de Madère, bouillon, poivre, sel, oignons et carottes.

Faites *revenir* à part de petites saucisses dites *chipotata;* gardez-les sur un plat. Quand la viande est bien cuite, on prépare des choux de Bruxelles qu'on cuit à grande eau pour enlever l'âcreté de leur goût. On enlève une partie du jus du faux filet, on garde ce jus dans un bol et l'on en sépare la graisse, que l'on met dans les choux, ainsi qu'un peu de gelée de viande. On y ajoute les saucisses, et, une demi-heure avant de servir, on joint le tout au faux filet. On dresse celui-ci sur un plat; on le garnit avec les petits choux et les saucisses tournées en rond.

Caneton Rothschild.

Désossez le caneton sans entamer la peau;

préparez une farce composée de foie gras, de filet de porc très gras, et truffes, le tout haché menu; sel et poivre; avec cette farce remplissez le caneton, qui n'a plus que la peau et la chair; recousez, et ficelez le caneton bien serré; faites rôtir au four pendant une heure et demie.

Prenez la carcasse, faites-la revenir avec des débris de viande ou de gibier, si l'on en a, la moitié d'un verre de vin blanc, la moitié d'un verre de Madère, trois verres de jus, un peu de sel et de poivre; laissez mijoter; servez-vous de ce jus, en le prenant par cuillerées, pour arroser le caneton.

On peut servir ce plat chaud, comme entrée; froid, comme plat froid, à l'issue du dîner.

Filet de bœuf à l'américaine.

Prenez le cœur (milieu) du filet de bœuf, et enlevez toutes les aiguillettes; prenez du jambon d'York ou de Bayonne (de préférence, du jambon d'York); coupez-le en tranches minces, puis en filets, comme si vous prépariez des lardons un peu gros; roulez ces filets dans du persil et de la ciboule hachés fin et des

quatre épices; servez-vous-en pour piquer le milieu du filet, en procédant comme pour le bœuf à la mode; enveloppez le filet dans une crépine de porc, ou bien une toilette de veau, et laissez-le reposer pendant deux jours.

Rôtissez le filet, et préparez la sauce suivante : faites un petit roux, en y ajoutant du sel, du poivre de Cayenne, du kari, du piment, le tout en poudre, et faites revenir avec une petite carotte et un petit navet; quand le tout est revenu, on y verse la moitié d'un verre de vin de Madère, la moitié d'un verre de vin blanc, une pincée de raifort râpé, de la gelée de viande, et une cuillerée à café remplie de gelée de groseilles (qui sert à lier la sauce sans lui donner un goût sucré). Tournez la sauce; quand elle est cuite, passez-la; vingt minutes avant de servir, remettez-la sur le feu avec le filet rôti, et laissez *mijoter* (cuire doucement, sans bouillir). Mettez le filet sur un plat, glacez-le avec de la sauce, entourez-le d'une couronne de raifort râpé en rubans; servez, avec la sauce placée dans une saucière.

Filet de bœuf Rossini.

Prenez le cœur (milieu) du filet de bœuf, découpez-le en escalopes minces et carrées, ayant à peu près la dimension de la moitié d'une carte à jouer; poivrez, salez, mettez sur le gril ou bien à la poêle, faites cuire comme s'il s'agissait de préparer des biftecks.

D'autre part, préparez un petit roux mouillé avec du jus de viande et du vin de Madère; mettez-y des épluchures de truffes; quand la sauce est cuite, passez-la; remettez-la sur le feu, avec 500 grammes de champignons sautés au beurre, poivre, sel, un peu de jus de citron, 500 grammes de truffes crues (sans les avoir fait *revenir*), et faites cuire pendant une demi-heure.

Prenez une terrine contenant un foie gras entier; coupez le foie par tranches pareilles aux tranches de bœuf, et faites-les chauffer au bain-marie pendant un quart d'heure, vingt minutes au plus. Dressez les tranches en couronne sur un plat, en mettant alternativement une tranche de bœuf, une tranche de foie gras;

mettez la sauce au milieu, avec les champignons et les truffes disposés en dôme.

Pigeons sautés.

Prenez 125 grammes de bon beurre; coupez les pigeons en deux moitiés, et les faites revenir des deux côtés, avec une cuillerée d'échalotes hachées, poivre et sel; quand cela est fait, saupoudrez-les avec une petite demi-cuillerée de farine; mouillez avec un bon verre de vin blanc; faites cuire pendant une heure; servez, en mettant une croûte de pain frit dans du beurre sous chaque moitié de pigeon.

Lapin sauté.

Comme les pigeons sautés.

Veau à l'italienne.

On coupe la viande en tranches; on fait fondre du beurre dans une casserole; on y met ces tranches avec sel et poivre, on les retourne quand cela est nécessaire; on saupoudre les tranches avec un peu de fécule et de persil haché; on mouille avec du jus de viande ou du bouillon; on laisse bouillir un moment; en l'ô-

tant du feu, on ajoute, si l'on veut, un peu de jus de citron.

Perdrix aux choux.

On trousse les perdrix, on met à l'intérieur du sel et du poivre; on les entoure de bardes de lard, on les fait cuire dans leur jus avec des carottes, des oignons, du persil, des échalotes, des débris de viande, pendant deux heures. On fait cuire séparément du lard dans de l'eau (comme si l'on faisait un petit pot-au-feu) pendant trois heures; on y ajoute un chou de Milan, que l'on fait cuire pendant trois quarts d'heure avec le lard; on le fait égoutter; on ajoute le lard à la perdrix; une heure avant de servir, on passe le jus, on coupe le chou en quartiers; on sert avec la perdrix au milieu, le lard et la sauce.

Pigeons à la crapaudine.

On fend les pigeons par le dos; on enlève les pattes et les os; on fait fondre du beurre, on y met du sel et du poivre, on y trempe les pigeons des deux côtés, puis on les passe dans de la chapelure mélangée de persil haché;

on les met sur le gril pendant un quart d'heure; on a préparé une sauce piquante, avec laquelle on les sert.

Côtelettes de mouton à la jardinière.

Mettez les côtelettes toutes parées dans une casserole, sans les faire *revenir,* mais en jetant dessus du bouillon bouillant pour les *saisir;* on a garni le fond de la casserole avec du lard râpé, des carottes coupées en long, des oignons, de l'échalote, du persil, sel et poivre. Faites cuire à petit feu. Quand le jus est réduit, on ajoute peu à peu du bouillon chaud; on fait cuire pendant cinq heures, toujours à petit feu; une heure avant de servir, on passe le jus, et l'on ajoute plusieurs sortes de légumes, cuits dans le pot-au-feu; un quart d'heure avant de servir, on lie la sauce avec plein une petite cuillère à café de farine.

Turban de lapin.

Prenez des filets de lapin de garenne, et les piquez avec du lard très fin; désossez le reste du lapin, et le pilez dans un mortier de marbre; passez cette farce dans un tamis de fil de

fer, ajoutez-y de la mie de pain trempée dans du bouillon, sel, poivre; on fait *revenir* la carcasse dans du beurre, avec du bouillon ou du vin blanc; quand cela est cuit, on passe, et l'on s'en sert pour faire la sauce, en y ajoutant des champignons et, au moment de servir, un peu de jus de citron. On dispose la farce sur un plat beurré allant au feu; on dresse les filets tout autour; on fait cuire sous un four de campagne, avec feu doux en dessous, un peu vif en dessus; on met la sauce au milieu.

Veau pané.

On trempe les tranches de veau ou les côtelettes dans du blanc d'œuf à moitié battu avec un peu d'eau, puis dans de la chapelure; on assaisonne de sel, poivre, persil haché; on met les tranches à plat dans une large casserole contenant du beurre très chaud; quand la couleur est belle en dessous, on retourne; si les tranches sont très minces, un quart d'heure de cuisson peut suffire.

Veau sauté.

Coupez de la rouelle de veau en tranches

très minces; mettez dans une tourtière ou dans une poèle du beurre que vous faites bien chauffer; placez-y les tranches de veau les unes près des autres; quand elles sont bien cuites et bien blondes, retournez-les; mettez dans le plat où vous voulez servir les tranches du beurre fondu, avec du persil haché, sel, poivre et jus de citron; rangez les tranches dans le plat; mettez un peu de bouillon dans la poèle où vous avez cuit les tranches, et versez cette sauce sur le plat.

Filets de veau à la provençale.

Prenez du veau froid rôti la veille, découpez-le en tranches aussi minces que possible; préparez une sauce en maniant de la farine dans du beurre; ajoutez un demi-verre d'huile, (plus ou moins, suivant la quantité de tranches), du persil, de la ciboule, de l'échalote hachés, du sel, du poivre; mettez le tout sur le feu; ajoutez un peu de jus de citron; quand la sauce est chaude (elle ne doit pas bouillir, sous peine de tourner), placez-y les tranches de veau, et les faites réchauffer doucement.

Ris de veau financière.

Faites blanchir les ris de veau, et les piquez de lard fin; placez-les dans une casserole, en les mouillant avec du jus de viande et du bouillon; faites cuire pendant une heure; au bout de ce temps, mettez un couvercle, afin de faire cuire pendant une heure encore avec du feu dessus et dessous; ajoutez des crêtes de coq, des rognons de poulet, des champignons; arrosez souvent avec du jus de viande.

Veau à la façon du Périgord.

Prenez de la rouelle ou de la côtelette de veau très mince; faites mariner, la veille, dans de l'huile avec du poivre et du sel; panez le veau avec de la chapelure; faites cuire sur le gril avec un feu doux, pendant une demi-heure environ; mettez dans une casserole du persil, un cornichon, de la civette, de l'échalote, le tout haché, ajoutez cela à la marinade du veau; faites tiédir; versez-la sur le plat, après y avoir placé le veau.

Salmis de canards ou de perdrix.

Découpez les canards ou les perdrix, qui ont été rôtis; enlevez la peau de dessus; pilez dans un mortier les os et les carcasses; faites un roux très léger, mouillé d'un verre de vin blanc et d'un verre de bouillon, avec bouquet garni, échalotes entières, et les carcasses pilées; faites bouillir le tout pendant une demi-heure au moins; passez la sauce, mettez-la dans une casserole, ajoutez les morceaux de canard ou de perdrix, faites cuire pendant une demi-heure; dressez-les sur un plat, en séparant chaque morceau par une tranche de pain frite dans du beurre; entourez le plat avec des tranches de citron.

Cette recette est excellente pour utiliser des restes de perdreaux, de faisans, de pintades, de bécasses, de dinde, etc.; on augmente le volume du plat, lorsque cela est nécessaire, en substituant aux petits croûtons des tranches de pain ayant la dimension d'une moitié de carte à jouer; on fait frire ces tranches de pain dans du beurre, en les saupoudrant de sel et de poivre.

Poulet à la Périgord.

Prenez un jeune poulet; découpez-le, et faites-le revenir dans du beurre; enlevez le poulet; mettez dans la casserole où il a cuit une cuillerée de farine, sans la laisser roussir; ajoutez du bouillon ou du jus, un bouquet garni, deux gousses d'ail, sel, poivre, puis le poulet. Quand celui-ci est suffisamment cuit, la sauce doit être assez réduite; on la lie avec du jaune d'œuf.

Escalopes de veau.

Prenez de la rouelle de veau coupée en tranches très minces et carrées (comme la moitié d'une carte); faites-les revenir légèrement dans un peu de beurre. Mettez dans une casserole les escalopes l'une près de l'autre, assaisonnez de sel et poivre; faites un roux léger, mouillez-le avec du jus ou du bouillon, dans lequel les escalopes doivent baigner; faites cuire pendant quatre heures sur un feu très doux, après avoir couvert la casserole d'un papier beurré; laissez réduire la sauce, afin que les escalopes soient bien beurrées; en dressant les

escalopes, on met sous chacune une tranche de pain frite au beurre, de même dimension que l'escalope; on met au milieu du plat de la chicorée, ou bien de l'oseille mélangée de feuilles de laitue; on verse le jus par-dessus.

Rognons de veau
(plat de déjeuner).

Prenez un rognon de veau cuit la veille; faites-en une farce en le hachant bien fin avec de la mie de pain trempée dans du lait bouillant, de fines herbes, des épices, un œuf cru entier; préparez des morceaux de pain ronds, minces, que vous faites revenir dans du beurre; placez sur chaque morceau de la farce disposée en dôme, et la couvrez de chapelure. Beurrez une tourtière, ou bien un plat allant au feu; posez-y les morceaux de pain; faites cuire avec un feu modéré dessous et dessus; au moment de servir, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

Ris de veau en fricandeau.

Après avoir apprêté et piqué de lard les ris de veau, on garnit une casserole avec des ca-

rottes, des oignons, un bouquet, des débris de lard; placez-y les ris de veau; mouillez avec du jus ou du bouillon, en ayant soin d'arroser souvent le dessus avec le jus qui se trouve au fond de la casserole. La cuisson durera de deux à trois heures; les ris de veau doivent être de belle couleur blonde; on les enlève; on passe le jus, que l'on met dans une petite casserole pour le dégraisser; délayez un peu de fécule de pommes de terre dans un peu d'eau; servez-vous-en pour dorer les ris de veau; servez ceux-ci sur de la chicorée, ou bien sur de l'oseille mélangée de feuilles de laitue cuites dans du jus de viande.

Perdrix à la catalane.

Une perdrix étant vidée, flambée, troussée, on la fait revenir dans le beurre; on la retire du beurre et l'on fait un roux avec celui-ci. On mouille ce roux avec du bouillon; on y ajoute la perdrix. Pendant qu'elle cuit, on fait blanchir deux poignées d'ail; d'autre part, on fait blanchir une orange bigarade, coupée par tranches.

Un quart d'heure avant de servir, on mêle le tout et l'on achève la cuisson.

Omelettes à la viande
(entrée pour déjeuner).

On prend quatre cuillerées de farine, un peu de sel, on délaye avec du lait; on bat 3 œufs, on mêle à la pâte et on fait de petites omelettes. On hache des restes de viande avec un peu de lard, persil, échalotes, poivre, sel; on fait revenir le tout dans du beurre; on ajoute un peu de jus de viande, on laisse mijoter; on retire du feu, on garnit les omelettes avec le hachis, on les roule, on les met au four dans un plat; on verse un peu de jus dessus, on laisse cuire pendant une demi-heure.

Brochettes de foies de poulets.

Coupez en tranches égales les foies et du lard frais; embrochez-les en les alternant; assaisonnez de sel, poivre et huile d'olive, panez à la mie de pain et faites griller.

Poulet à la sauce.

On ouvre le poulet sur le dos, on l'aplatit.

On met un œuf entier dans un vase, un jus de citron, une cuillerée d'huile, du persil et de la civette hachés, sel, poivre; on mèle le tout, et on trempe le poulet dans cette sauce; on le saupoudre de chapelure et on le fait rôtir; pour servir, on ajoute la sauce suivante :

On hache civette, persil, cerfeuil, estragon; on y ajoute un jaune d'œuf, deux cuillerées de vinaigre, trois d'huile, sel, poivre, un peu de jus de viande ou de bouillon; on fouette le tout avec le reste de la sauce dans laquelle on a trempé le poulet et le jus de la cuisson.

Oreilles ou langues de veau à la financière.

Blanchissez oreilles, langues ou cervelles dans un court-bouillon. Faites une sauce blanche, à laquelle vous ajoutez du jus de viande; mettez-y champignons, quenelles, truffes en tranches, morilles, poivre, sel, un peu de persil et d'échalotes hachés; placez les oreilles dans le plat, et versez la sauce et la garniture dessus.

Croquettes de poulet.

On prend un bon morceau de beurre et une cuillerée de farine que l'on délaye avec du lait

jusqu'à ce que cela épaississe; on y joint sel, poivre, échalote et persil hachés. Quand cette sauce est cuite, on retire du feu; on y ajoute un œuf, la volaille hachée avec de la truffe; on mêle bien, on laisse refroidir, et l'on fait frire.

Salmis au vin rouge.

Mettez un morceau de beurre dans une casserole, laissez-y prendre couleur des canards ou des pigeons coupés en morceaux, puis retirez-les; ajoutez au beurre de la farine, un bon verre de vin rouge, du bouillon, sel, poivre; quand la sauce est faite, on y remet la volaille; on laisse cuire doucement.

On sert sur des croûtons frits entourés de tranches de citron.

Boulettes de mouton.

On hache la viande bien fine avec de la verdure et une échalote; on y ajoute de la mie de pain trempée dans du lait, des blancs d'œufs; on prend cette pâte, on la roule sur la planche, on forme des boulettes du volume d'un gros œuf et l'on fait frire en plein beurre.

Petits pâtés à la cuillère.

On prend 6 cuillerées de farine, 3 blancs d'œufs, une cuillerée d'huile d'olive, 3 cuillerées de crème aigre; on travaille le tout; quand la pâte n'est pas assez claire, on ajoute un peu de lait; on prend une cuillère de fer que l'on trempe dans la pâte et que l'on plonge dans de la friture bien chaude, on remplit ses coquilles comme des bouchées à la reine au moment de servir.

Filet mariné.

Mettez le filet dans un plat creux avec deux verres de vin rouge, demi-verre de vinaigre, carottes et oignons coupés en tranches, sel, poivre : il faut que le filet nage dans le vin; on l'y laisse 6 jours, on le pique, on le fait rôtir; puis on fait un roux, on le délaye avec la marinade; on fait cuire cette sauce 6 heures, on la passe, on y met le filet mijoter un peu avant de le servir.

Poulet marengo.

Faites revenir dans une poêle, environ 20 minutes, un poulet coupé en morceaux avec 2 cuillerées d'huile d'olive, 1 échalote, un grain d'ail, sel et poivre, persil, thym, laurier; retirez les morceaux, mettez une bonne cuillerée de farine dans la poêle, mêlez 4 à 5 minutes, ajoutez demi-litre de bouillon, quelques champignons entiers; mêlez le poulet à l'assaisonnement et servez.

Croquettes de ris de veau.

On prend un bon morceau de beurre, 2 cuillerées de farine; on délaie avec du bouillon et un peu de jus, poivre, sel; on laisse cuire 4 heures; on ajoute un œuf ou plusieurs, suivant la quantité de ris que l'on a; on met le ris faire quelques bouillons, puis on verse le tout dans un plat; on laisse refroidir. Quand c'est froid, on saupoudre une planche de farine, on forme ses boulettes, on les roule dans la farine, puis on les trempe dans des blancs d'œufs un peu bat-

tus, on roule dans de la chapelure et on fait frire doucement.

Cervelles frites.

On blanchit les cervelles dans de l'eau avec sel et un peu de vinaigre; quand elles sont froides, on les coupe en petits morceaux; on prend une cuillerée de farine par œuf, un peu de sel, une cuillerée d'huile d'olive, on bat le blanc des œufs en neige, on délaye la pâte avec un peu de lait, on y trempe les cervelles et on fait frire à pleine friture très chaude.

Boulettes de veau.

Prenez des tranches de rouelle de veau, aussi minces que possible, et les aplatissez avec le couperet; on a préparé un hachis avec du filet de porc, sel, poivre, échalotes, persil et quelques débris de viande de veau; on étale ce hachis sur les tranches de veau; on les roule, on les ficelle; on les met dans une casserole avec du jus de viande, un soupçon de sauce tomate; on fait cuire à petit feu dessus et dessous, pendant trois heures.

Dans la saison des truffes, on supprime l'échalote, on la remplace par de petits morceaux de truffes; on découpe aussi un peu de truffes dans la sauce.

Veau à la chapelure.

Prenez de la rouelle de veau, enlevez le gros os; lardez la viande, puis attachez-la en rond; faites fondre du beurre, trempez-y le veau en le retournant des deux côtés, puis le roulez dans de la chapelure et le remettez dans le même beurre; faites cuire avec très peu de feu dessous et beaucoup de feu dessus; une heure avant de servir, mettez-y du jus de viande, un peu de bouillon, et *frottez-le* aussitôt autour de la casserole. La cuisson est de quatre heures, au moins.

Côtelettes de mouton jardinière.

Parez des côtelettes et n'y laissez que la noix; faites fondre un peu de beurre dans un plat allant au feu; rangez les côtelettes dans ce plat, assaisonnez de sel et poivre, et posez sur ce plat une feuille de papier beurré; au moment de servir, placez le plat sur un bon fourneau;

quand les côtelettes sont cuites, dressez-les en couronne ; mettez dans le plat une cuillerée de jus ou de bouillon pour détacher ce qui se trouve dans le fond ; jetez cela sur les côtelettes et mettez au milieu des légumes mélangés.

Foie de veau au vin.

Prenez un foie de veau ; employez, pour le piquer, 250 grammes de lard coupé en lardons de moyenne grosseur ; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, faites-le bien chauffer, et faites-y revenir le foie de tous côtés ; ajoutez ensuite un verre de bouillon, un verre de vin blanc, du poivre, du sel, trois oignons, trois clous de girofle, deux carottes ; couvrez la casserole d'un papier beurré, puis de son couvercle ; faites bouillir à petit feu, pendant deux heures et demie ; si la sauce est trop claire, faites la réduire avant de la passer.

Poulet à la tartare.

Prenez un poulet gras ; ôtez le cou et les pattes ; fendez-le du côté de l'estomac ; ouvrez

le poulet, et l'aplatissez avec un couperet; mettez du beurre dans une casserole avec persil, ciboule hachée, sel et poivre; faites-y revenir et cuire le poulet; un quart d'heure avant de servir, panez le poulet; mettez-le sur le gril, à feu doux; retournez le poulet pour qu'il prenne une belle couleur; mettez-le sur un plat dans lequel vous versez une sauce tartare (voir le chapitre des *Sauces*).

Ragoût de poulet.

Prenez un bon morceau de beurre, découpez un poulet, mettez le tout dans une casserole, avec sel, poivre, un peu de muscade, si l'on en aime le goût; faites revenir; mouillez avec du jus de viande; quand le poulet est assez cuit, ajoutez un jus de citron, un peu de vin de Madère ou d'eau-de-vie; dressez sur un plat; garnissez avec des croûtons frits dans du beurre.

Poulets en fricassée.

Quelle que soit la sauce à laquelle on veut accommoder un poulet, la meilleure méthode consiste à faire rôtir le poulet. Quand il est rôti, on le dépèce, puis on l'ajoute à la sauce pré-

parée d'autre part, quelle que soit cette sauce et sa garniture.

Poulet à la crème.

Faites rôtir un poulet, en l'arrosant avec du jus de viande; prenez un demi-litre de crème douce, un bon morceau de beurre, une assez forte cuillerée de farine; mettez sur le feu le beurre et la farine; poivre et sel; tournez ensemble pour bien amalgamer; ajoutez la crème, tournez jusqu'à ébullition; à ce moment, on ajoute à la sauce le jus des poulets (sans cesser de tourner), une bonne pincée de persil et autant de civette, hachés; un quart d'heure avant de servir, découpez le poulet, mettez-le sur le feu dans la sauce; servez.

Poulet aux œufs farcis.

Faites rôtir le poulet, en l'arrosant avec du jus de viande. Préparez la sauce suivante : un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine, sel, poivre; tournez le beurre et la farine dans la casserole, qui a été mise sur le feu; ajoutez un verre de vin blanc, quatre ou cinq verres de jus de viande, 500 grammes de champi-

gnons, des truffes à volonté. Vous avez fait durcir des œufs que vous coupez en deux moitiés égales, et dont vous enlevez le jaune, avec lequel vous faites une farce additionnée de champignons hachés, de persil haché, de beurre fin et de mie de pain trempée dans du jus de viande; remplissez chaque moitié d'œuf avec cette farce; mettez les œufs dans un plat allant au four, avec un morceau de beurre; mettez le plat dans un four très chaud pendant une demi-heure; avant de servir, ajoutez à la sauce quatre pleines cuillerées à bouche de sauce tomate. Un quart d'heure avant de servir, on met sur le feu, dans la sauce, le poulet entier ou découpé; dressez sur un plat, que vous garnissez avec une moitié d'œuf, une truffe, et ainsi de suite alternativement.

Poulet à l'estragon.

Prenez le foie du poulet, hachez-le avec de l'estragon, remettez-le dans le poulet; faites rôtir celui-ci comme celá a été indiqué pour le poulet à la crème.

Préparez la sauce suivante : mettez dans une

casserole, un bon morceau de beurre, poivre et sel, une bonne cuillerée de farine; faites roussir; ajoutez la moitié d'un verre de vin blanc, — autant de vin de Madère, du jus de viande; hachez ensemble, bien fin, une forte pincée d'estragon et une gousse d'ail; laissez *mijoter* à feu doux pendant deux heures; une demi-heure avant de servir, ajoutez le jus du poulet en tournant sans cesse la sauce, afin d'éviter qu'elle devienne *huileuse;* vingt minutes avant de servir, mettez dans la sauce le poulet entier ou découpé.

Côtelettes de veau à l'estragon.

Exactement comme le poulet à l'estragon. On a fait rôtir au four dans un plat, pendant deux heures environ, les côtelettes, que l'on arrose très fréquemment avec du jus de viande; on prépare la sauce telle qu'elle est indiquée pour le poulet à l'estragon; vingt minutes avant de servir, on place les côtelettes dans la sauce, en y versant leur jus.

Poulet au riz.

Rôtissez un poulet en l'arrosant avec du jus

de viande. Prenez une ou deux tasses à thé remplies de riz, que vous nettoyez, lavez à l'eau bouillante, laissez égoutter et sécher; mettez ce riz dans une casserole, avec cinq tasses de très bon bouillon pour deux tasses de riz; sel, poivre; quand cela commence à bouillir, tournez le riz pour éviter qu'il ne s'attache à la casserole; couvrez hermétiquement, laissez la casserole au chaud, sur un coin du fourneau; vingt minutes avant de servir, mettez dans cette casserole le poulet découpé; versez-y le jus; couvrez hermétiquement la casserole jusqu'au moment de servir.

Poulet au kari.

On le prépare comme le précédent, en ajoutant au riz une quantité plus ou moins considérable de kari en poudre.

Poulet aux champignons.

Faites rôtir le poulet; préparez la sauce avec un morceau de beurre et une cuillerée de farine que vous amalgamez en les tournant ensemble, sel et poivre; ajoutez du jus de viande; vous avez fait blanchir des champignons pen-

dant quelques minutes; ajoutez le poulet, son jus et les champignons à la sauce, vingt minutes environ avant de servir; tenez au chaud sur le fourneau, en couvrant la casserole hermétiquement.

Poulet au blanc.

Faites rôtir un poulet; maniez dans une casserole placée sur le feu un bon morceau de beurre avec une cuillerée de farine; ajoutez deux verres de jus de viande, sel et poivre; tournez sans cesse la sauce; ajoutez un oignon, un peu d'échalotes, un bouquet de persil. D'autre part, prenez deux jaunes d'œufs crus, délayez-les avec un peu de crème douce; versez dessus peu à peu une partie de la sauce ci-dessus indiquée, que vous avez fait refroidir; gardez le reste de cette sauce non sur le feu, mais sur le fourneau chaud; passez-la au tamis de fil de fer; vingt minutes avant de servir, versez peu à peu dans cette sauce celle qui a été préparée avec les jaunes d'œufs, mais sans cesser de tourner la sauce, et sans plus la laisser bouillir. Ajoutez le poulet, des morceaux de ris de veau et des champignons qui ont été blanchis; puis,

si vous voulez, quelques écrevisses cuites. Des tranches de truffes ne nuiraient pas au plat.

Poulet jardinière.

Comme la fricassée de poulet à la purée de légumes (voir page 196), mais en gardant les légumes entiers.

Poulet marengo
(autre recette).

Rôtissez un poulet ; une demi-heure avant de servir, découpez-le, et mettez les morceaux dans une poêle contenant de bonne huile sans goût de fruit; saupoudrez de sel et de poivre ; ajoutez de petits oignons, un peu d'ail; feu vif; quand les morceaux de poulet ont pris couleur, retournez-les ; quand ils sont cuits des deux côtés, séparez-les de leur sauce; mettez dans celle-ci une cuillerée de farine, un demi-verre de bouillon, un demi-verre de jus de viande, un demi-verre de vin de Madère ou de cognac; ne cessez pas de tourner la sauce sur le feu pendant quelques minutes; passez cette sauce au tamis de fil de fer; rangez le poulet sur un plat, versez la sauce par-dessus, servez aussi chaud que possible.

Poulet mariné.

Nettoyez et découpez un poulet; mettez-le dans une terrine, avec de l'huile, du jus de citron, de l'ail, des tranches d'oignon, du persil, sel et poivre; laissez-le dans la terrine pendant deux à trois heures; vingt minutes avant de servir, enlevez les morceaux, faites-les égoutter et les essuyez; poudrez-les avec de la farine, faites frire avec beurre et huile; d'autre part, faites frire de même des tranches d'oignon, que vous mettez en cordon autour du poulet; servez en même temps des quartiers de citron.

Poulet à la minute.

Coupez un poulet en deux morceaux dans le sens de la longueur; mettez-le dans une casserole avec du beurre et un peu de farine; quand cela a un peu pris couleur, ajoutez un verre de jus de viande et un verre de vin blanc, puis hachez un peu d'ail, de l'échalote, des champignons, de la ciboule, du persil; mettez du sel et du poivre; faites cuire sur un feu vif; avant de servir, faites réduire la sauce dans

une petite casserole, à part, en la liant avec un peu de beurre manié avec de la farine.

Poulet au fromage.

Procédez comme pour le poulet à la minute; quand le poulet est cuit et la sauce réduite, versez-la sur le poulet; mettez ensuite sur celui-ci du fromage parmesan râpé; couvrez avec le four de campagne, posé sur des cendres rouges; feu modéré dessus; servez au bout d'un quart d'heure.

Poulet en ragoût.

Faites un roux, dans lequel vous mettrez le poulet coupé en morceaux, de petits oignons, deux ou trois carottes, des champignons, un peu de panais; ajoutez un verre de vin blanc, un verre de bouillon, un verre de jus de viande, un peu d'ail, sel, poivre, bouquet garni; faites cuire à feu modéré, pendant cinq quarts d'heure. Enlevez les morceaux, et les tenez chaudement sur un coin du fourneau; prenez le foie du poulet, écrasez-le dans la sauce, faites réduire celle-ci et la passez au tamis de fil de fer; au moment de servir, remettez le poulet

pendant quelques instants dans la sauce, à laquelle on ajoute des câpres.

Poulets ou pigeons grillés.

Choisissez de jeunes poulets ou pigeons, fendez-les en deux moitiés égales, dans le sens de leur longueur; battez-les, en les saupoudrant de sel et de poivre; faites-y tomber un peu, très peu d'huile; mettez-les sur le gril; servez très chaud, avec des branches de persil frit et des quartiers de citron.

Tripes à la catalane.

Découpez 500 grammes de tripes en très petits morceaux, et les faites cuire à l'eau; d'autre part, prenez six tomates que vous pelez et videz; faites-les revenir dans du beurre, ou, suivant qu'on le préfère, dans de la graisse, en y ajoutant sel, poivre, ail et persil hachés; quand le tout est bien *revenu*, ajoutez les tripes, laissez cuire pendant une demi-heure; servez très chaud.

Croquettes russes (zrazi).

Prenez des tranches de bœuf (aloyau), cou-

pées aussi minces que possible, ayant à peu près la dimension d'une carte à jouer; battez fortement ces tranches, et hachez un peu la superficie avec un couteau peu tranchant, afin de laisser le morceau intact (non entamé); d'autre part, vous avez fait cuire du riz dans du bouillon additionné d'un peu de jus de viande, sel et poivre; étendez une couche assez épaisse de ce riz sur chaque tranche; roulez et ficelez cette tranche; mettez toutes ces croquettes dans une poêle avec du beurre; dix minutes plus tard, arrosez avec du bouillon additionné de jus de viande; laissez cuire pendant cinq heures, en arrosant souvent, comme cela est dit ci-dessus; une heure avant de servir, préparez une sauce avec une partie de la cuisson des croquettes, à laquelle vous ajoutez un bouquet de persil, des oignons découpés, sel, poivre, un peu d'ail; liez la sauce avec un peu de farine; au dernier moment, mettez les zrazis sur un plat chauffé, versez par-dessus le jus et la sauce, après avoir passé celle-ci au tamis de fil de fer.

Bitkis russes.

Ce sont des tranches de bœuf très minces, battues, et hachées sur leur superficie, comme cela a été indiqué pour les *zrazis;* on fait revenir ces tranches dans du beurre; quand elles sont cuites, on fait avec leur cuisson (à laquelle on ajoute du bouillon, sel, poivre, un peu de farine, persil, tranches de carottes, oignons coupés en tranches, un peu d'ail) une sauce qu'on lie avec un peu de farine; on passe la sauce au tamis de fil de fer, on la verse sur les tranches de viande, que l'on a gardées au chaud sur un coin du fourneau.

Côtelettes hachées.

Prenez des tranches de bœuf et les hachez aussi menu que possible, en écartant les nerfs, les peaux, la graisse; préparez un morceau de mie de pain trempé dans du bouillon (la quantité de mie de pain doit être égale au quart du total de la quantité de viande hachée); ajoutez ce pain au hachis, continuez à hacher; cassez un œuf au milieu du hachis, mettez du sel

et du poivre; prenez dans ce hachis la quantité nécessaire pour former une petite boule ayant à peu près la grosseur d'un œuf de cane; préparez tout le hachis de cette façon; aplatissez chaque boule, de façon à lui laisser l'épaisseur d'un centimètre et demi; faites *revenir* dans une poêle avec un bon morceau de beurre; quand les côtelettes sont suffisamment cuites (plus ou moins, suivant qu'on le préfère), on les retire, on les garde au chaud sur un coin du fourneau; on ajoute à leur cuisson, dans la poêle, du bouillon avec du persil haché; au moment de servir, ajoutez dans la poêle (sans plus laisser cuire) gros comme une noix de beurre très fin, et versez aussitôt ce jus sur les côtelettes.

Côtelettes de veau ou de volaille hachées.

Procédez exactement comme pour les précédentes côtelettes hachées.

Gâteau de foies de volaille.

Après avoir nettoyé les foies de volaille, on les pile dans un mortier de marbre avec du sel, du poivre, un peu d'ail et de persil hachés;

préparez une sauce blanche, très épaisse, avec du lait, du beurre, de la farine; laissez-la refroidir, puis l'ajoutez peu à peu dans le mortier, en continuant à piler les foies; ajoutez ensuite un à un trois jaunes d'œufs, en continuant à piler; battez les trois blancs d'œufs en neige, mélangez dans le mortier; prenez un moule, beurrez l'intérieur et le saupoudrez avec de la chapelure; versez-y le contenu du mortier, couvrez le moule, faites cuire au bain-marie pendant trente à trente-cinq minutes; un quart d'heure avant de servir, découvrez le moule pour hâter la cuisson; renversez le moule sur un plat chaud; servez avec une sauce tomate, ou béarnaise, ou bien avec une sauce blanche aux câpres.

Langue de bœuf.

Prenez une langue de bœuf, séparez-la de la gorgière et lavez-la bien dans plusieurs eaux; mettez-la dans le pot-au-feu, où elle doit bouillir pendant quatre heures; retirez-la, dépouillez-la toute chaude de sa grosse peau. Quand elle est un peu refroidie, on la pique

au gros lard après l'avoir fendue en deux, puis on la met sur une casserole avec du jus de viande et on la laisse bouillir pendant une heure sur le feu vif, la casserole découverte, pour faire réduire le jus. Au moment de servir, si ce jus n'est pas assez épais, on peut y ajouter une petite cuillerée de fécule de pommes de terre.

Alouettes sautées.

Plumez et videz des alouettes; mettez-les dans une casserole avec beurre, sel et poivre; quand les alouettes sont cuites, retirez-les de la casserole, mettez-les au chaud sur un coin du fourneau; hachez du persil, des échalotes et des champignons; mettez le tout, dans la cuisson des alouettes, en saupoudrant avec un peu de farine; quand la sauce commence à cuire (sans jamais bouillir), ajoutez un demi-verre de bouillon, un quart de verre de jus de viande, un verre de vin blanc; laissez cuire pendant dix minutes, sans jamais laisser bouillir. Préparez d'autre part des tranches de pain, ayant la dimension d'une moitié de carte à jouer; faites-les frire dans du beurre, en les

saupoudrant d'un peu de sel, et de poivre; posez les tranches de pain en cordon autour du plat, une alouette sur chaque tranche de pain, et versez au milieu la sauce, qui ne doit pas être passée; servez aussi chaud que possible.

Salmis de bécasses, de perdreaux, de faisans, de pintades, etc.

Tous les salmis se préparent comme le salmis de canards (voir page 150).

Salpicon royal.

Préparez des blancs de volaille, du ris d'agneau, des champignons; tout cela doit être cuit séparément; peu avant de servir, faites chauffer des tranches de foies gras; vous avez préparé une sauce avec du jus de veau (dit blond de veau), sel, poivre, du beurre frais, manié avec un peu de farine; quand la sauce est bien liée, mettez-y chauffer pendant quelques minutes le ragoût ci-dessus indiqué.

Salpicon du chasseur.

Préparez une sauce comme pour le salmis

(voir page 150); découpez en dés et cuisez séparément des filets de perdreaux, des foies de poularde, des truffes, des champignons, de la langue à l'écarlate; ajoutez tout cela à la sauce vingt minutes avant de servir.

Gigot de mouton à la gasconne.

Prenez un gigot bien rasé et paré; piquez-le avec des filets d'anchois à l'huile et quelques gousses d'ail; mettez-le à la broche ou dans le four pour le rôtir; épluchez les gousses d'ail, faites-les cuire à plusieurs bouillons, pendant cinq minutes environ. Préparez une sauce avec du jus de viande, poivre, sel, du beurre manié d'un peu de farine; ajoutez-y l'ail cuit; dégraissez et passez le jus du gigot; ajoutez-le à la sauce; servez très chaud.

Poulet sauté à la Villeneuve.

Découpez un poulet jeune, gras, tué de la veille. Faites-le sauter dans une casserole avec du beurre et une tranche de jambon cru non fumé. Quand le poulet est d'une belle couleur, assaisonnez avec du sel, du poivre et un oignon haché. Couvrez hermétiquement la casserole

et remuez de temps en temps. Quand l'oignon est fondu, écrasez dans la casserole une tomate crue dont on a enlevé tous les pépins. Dix minutes avant de servir, mettez dans la casserole une bonne cuillerée de glace de viande, et, si vous voulez, un peu de jus de citron. Garnissez un plat avec des croûtons frits, placez au milieu le poulet et sa sauce.

Œufs en croûte.

Prenez 125 grammes de chapelure, autant de fromage de Gruyère râpé, autant de beurre, sel, poivre, deux jaunes d'œufs; amalgamez bien le tout, et l'étendez sur le fond d'une tourtière; quand cela a un peu *gratiné*, cassez par-dessus dix œufs, couvrez-les d'une couche de fromage râpé; faites prendre couleur à l'aide d'un four de campagne modérément garni de braise.

Œufs brouillés au fromage.

Mettez dans une casserole 75 grammes de fromage de Gruyère râpé, gros comme une noix de bon beurre, sel, poivre, persil et ciboules hachés, un demi-verre de vin blanc;

faites bouillir à feu très doux, en tournant toujours, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Œufs farcis.

Faites durcir des œufs, coupez-les en deux moitiés dans le sens de leur longueur, enlevez les jaunes; écrasez les jaunes, hachez des champignons, de la mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre; mélangez tout cela; faites revenir dans du beurre; servez-vous de cette farce pour garnir l'intérieur des blancs d'œufs durcis; mettez du beurre dans une tourtière; placez-y les œufs; préparez une sauce béchamel, avec du lait; versez-la sur les œufs; faites cuire avec du feu dessus et dessous, pendant une demi-heure.

Restes de volaille à la Béchamel.

Découpez en petits dés 125 grammes de jambon cru non fumé. Mettez sur le feu, dans une casserole, gros comme un œuf de bon beurre, — ou bien de l'huile, — une cuillerée de farine, sel, poivre, le jambon découpé, et versez-y peu à peu de la crème fraîche, ou, à défaut de celle-ci, du bon lait. Tournez sans cesse la

sauce ; quand elle commence à épaissir, jetez-y des ris de veau blanchis découpés, et des champignons. Laissez cuire peu de temps, en tournant toujours la sauce. Au moment de servir, liez avec deux jaunes d'œufs, versez la sauce dans un plat et mettez-y les restes de volaille, qui ont été réchauffés à part dans du bouillon ou bien au bain-marie.

Poulet aux champignons.

Faites rôtir un poulet ; maniez dans une casserole un gros morceau de beurre avec un peu de farine, mouillez avec du jus du poulet rôti ; mettez du sel et du poivre ; tournez cette sauce sur le feu ; retirez-la, et la liez avec un jaune d'œuf ; ajoutez des champignons sautés au beurre ; découpez le poulet, mettez ses morceaux dans la sauce, en les y retournant ; ne laissez pas bouillir ; servez chaud.

Gigot à la Montaigu.

Prenez un plat allant au four ; beurrez-le ; garnissez-le de *petit-salé*, coupé en tranches très minces, d'oignons et de pommes de terre, le tout découpé en tranches ; ajoutez de l'ail,

sel et poivre; beurrez un gigot, placez-le au milieu de ces légumes; ayez de ceux-ci en quantité suffisante pour l'en couvrir; mettez un bouquet garni; placez le plat dans un four très chaud; la cuisson exige trois heures et demie; servez très chaud, dans le plat même où le gigot a cuit.

Petites entrées.

On nomme ainsi les plats qui peuvent être servis indifféremment au déjeuner ou bien dans les dîners simples : les abatis de dindes, — les rognons, — les pieds de veau, — les cervelles de veau ou de mouton. Quel que soit l'aliment avec lequel on composera une *petite entrée*, celle-ci sera toujours bien accueillie, si on la sert avec une sauce bien faite et bien assaisonnée, entre autres la *sauce béarnaise* (voir le chapitre des *Sauces*).

Abatis de dinde.

Nettoyez les abatis, et retranchez la tête, qui ne doit pas figurer dans le ragoût; prenez gros comme un œuf de bon beurre, dont vous maniez une petite partie avec de la farine;

mettez ce beurre dans une casserole sur un grand feu ; lorsque le roux est formé, ajoutez les abatis, un bouquet garni, sel et poivre, et faites-les sauter pendant dix minutes, en versant peu à peu dans la casserole un grand verre de bouillon et un demi-verre de jus de viande ; ajoutez aussi deux oignons ; laissez bouillir pendant un quart d'heure ; vous avez préparé quelques tranches de carottes, cinq à six navets, autant de pommes de terre, un peu de céleri ; faites cuire le tout à petit feu pendant une heure et demie ; dégraissez le jus qui s'est formé ; placez ces abatis au milieu du plat, et les légumes autour des abatis ; passez le jus au tamis de fil de fer et le versez sur les abatis.

Rognons sautés.

Enlevez les peaux des rognons ; fendez ceux-ci en deux moitiés, faites-les sauter sur un grand feu avec du beurre que vous avez fait fondre, sel et poivre ; quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les sur l'autre côté ; préparez des tranches de pain frites dans du beurre ; dressez sur un plat d'abord les tranches de

pain, et sur celles-ci les rognons; versez dans le plat une sauce béarnaise ou italienne.

On les sert aussi avec une sauce faite avec du jus de viande, du bouillon, du persil et des champignons hachés, et du vin de Madère.

On remplace aussi les tranches de pain par des champignons, entiers ou coupés en deux moitiés, et que l'on a fait cuire séparément.

On peut ajouter aux rognons des échalotes et du persil hachés, dans ce dernier cas, c'est-à-dire quand on les garnit avec des champignons.

Rognons en brochette.

Prenez des rognons de mouton, que vous épluchez et fendez, sans cependant les séparer; passez au travers de trois ou quatre rognons une petite brochette en bois; continuez de la sorte pour tous les rognons; trempez-les dans du beurre que vous aurez fait fondre, et les roulez dans de la chapelure; faites-les griller, en les retournant quand cela est nécessaire; lorsque les rognons sont cuits, enlevez les brochettes; ayez un plat chauffé, sur lequel vous dressez les rognons; mettez dans chaque ro-

gnon un morceau de beurre manié avec du persil haché.

Rognons en tartines

(plat de déjeuner, ou hors-d'œuvre chaud pour dîner).

Hachez des rognons de veau cuits, avec de la mie de pain, de fines herbes, des champignons, sel, poivre, et deux ou trois jaunes d'œufs durs; quand le tout est bien amalgamé, ajoutez un demi-verre de jus de veau ou de bœuf, un peu de vin de Madère, trois jaunes d'œufs crus; préparez des tranches de pain, faites-les griller, étendez cette pâte sur chaque tranche; faites prendre couleur sous un four de campagne.

Filets de veau truffés.

Prenez un filet de veau bien paré; découpez-le; piquez-le avec des morceaux de truffes très rapprochés; faites sauter dans du beurre; mettez-le dans un plat allant au feu; mouillez largement avec du jus de viande; sel, poivre. Faites cuire sur un feu doux, sous un four de campagne; servez sur un plat garni d'un ragoût *financière*, composé de ris de veau

découpés en morceaux, de champignons et de truffes.

Observation. — Dans les ragoûts dits *financière*, on a la coutume de faire figurer des crêtes de coq, des quenelles, des rognons de coq : *figurer* est le mot propre, car tout cela n'est guère mangeable; cela n'est pas bon, et *tient de la place*. Cet avis est donné aux maîtresses de maison qui ont le désir louable d'offrir à leurs convives des mets *réellement* bons; à Paris du moins, les crêtes et les rognons de coq, des quenelles achetées toutes prêtes, constituent un médiocre assaisonnement : mieux vaut donc les éliminer des ragoûts et timbales.

Cervelles de veau.

On peut les servir à diverses sauces : béchamel, — sauce béarnaise, — tomate, — matelottes, — poulettes, etc. Mais quelle que soit la sauce choisie, on procède toujours de même façon pour préparer les cervelles.

On les épluche, on les fait dégorger après avoir enlevé toutes les fibres ; on change l'eau, et l'on examine soigneusement toutes les cer-

velles, pour enlever les petites fibres qui auraient pu être oubliées ; on met sur le feu une casserole avec de l'eau, du sel et un verre de vinaigre aromatisé ; on met les cervelles dans cette casserole, on les y fait *blanchir,* on les sort pour les faire égoutter ; on a préparé une autre casserole garnie de bardes de lard ; on y met les cervelles avec un verre de bouillon, un verre de jus de viande, un verre de vin blanc, du persil et des ciboules hachés ; on les recouvre avec des bardes de lard ; on les laisse sur un feu assez vif pendant un quart d'heure ; on les retire pour les mettre sur un feu très doux ; on les y laisse pendant trois quarts d'heure.

Les cervelles ainsi cuites se servent avec l'une des sauces ci-dessus indiquées.

Cervelles frites.

On les cuit d'après la méthode ci-dessus indiquée ; on les laisse refroidir, on les coupe par tranches ou petits morceaux ; on prépare une pâte à frire dans laquelle on plonge les morceaux de cervelle ; on les dresse en pyra-

mide, sur un plat chauffé; on orne le sommet de la pyramide avec des tranches de persil.

Cervelles à la sauce mayonnaise.

On les cuit d'après la méthode ci-dessus indiquée; on les coupe par tranches quand elles sont froides; on les dresse en couronne sur un plat; on remplit le centre avec une sauce mayonnaise; on décore le contour avec une jardinière de légumes frais (petits pois, pointes d'asperges, flageolets), glacés avec un peu de sauce mayonnaise; on fait en dehors de cette jardinière un cordon de gelée de viande hachée. Ce plat peut être aussi servi comme *plat froid*, après le rôti.

Pieds de veau à la bourgeoise.

Plongez des pieds de veau dans de l'eau fraîche; au bout de deux heures, changez cette eau; au bout d'une heure, échaudez les pieds de veau; mettez-les dans de l'eau bouillante, et laissez-les une demi-heure sur le feu, après avoir ajouté dans la casserole qui les contient du sel, du poivre, un bouquet garni, des oignons, des carottes et des panais, le tout

découpé ; vingt minutes avant de retirer la casserole du feu, ajoutez un bon morceau de beurre manié de farine. Servez avec une sauce ravigote ou béarnaise.

Pieds de veau farcis.

Quand les pieds de veau sont cuits (voir ci-dessus pour la cuisson), on les désosse, puis on les remplit avec une farce composée d'une cervelle et d'un peu de viande de porc hachées, sel, poivre, un peu de truffes découpées très fin ; cette farce doit être cuite à part avant d'être employée ; quand on s'en est servi pour garnir l'intérieur des pieds de veau, on trempe ceux-ci dans des œufs battus comme pour faire une omelette, puis on les roule dans de la chapelure ; on les fait frire ; on les sert avec une sauce bien assaisonnée.

Pieds de veau à la Sainte-Menehould.

Échaudez des pieds de veau, et les fendez par le milieu ; ficelez, et faites cuire dans une casserole garnie de bardes de lard, d'oignons, de carottes, de panais, d'échalotes découpés ; sel, poivre ; mouillez avec du bouillon ; laissez réduire le jus ; retirez les pieds de veau pour

les rouler dans de la mie de pain, et les faites griller.

Aloyau braisé.

Prenez un aloyau de la dimension voulue, et piquez-le avec des lardons préparés de la façon suivante : écrasez avec une cuillère sur un plat une gousse d'ail, saupoudrez-la de poivre et d'un peu de sel ; roulez sur cette préparation tous les lardons avant de les employer ; préparez une casserole en la garnissant de bardes de lard ; mettez-y quelques oignons et quelques carottes coupées en tranches, sel, poivre, bouquet garni ; versez dans la casserole un litre et demi de bouillon, deux verres de jus de viande ; mettez la casserole pendant trois quarts d'heure sur un feu vif ; retirez-la pour la remettre sur un feu doux, et laissez cuire l'aloyau pendant cinq à six heures ; enlevez la casserole, mettez-la au chaud sur un coin du fourneau ; passez au tamis de fil de fer le jus qui se trouve dans la casserole, faites-le réduire ; versez-le, au moment de servir, dans le plat qui contient l'aloyau.

Aloyau braisé au vin de Madère.

Procédez comme ci-dessus, mais ajoutez dans la casserole un peu de jambon cru, quelques tranches de viande de veau; en place d'une partie du bouillon ci-dessus indiqué, mettez une demi-bouteille de vin de Madère et un litre de bouillon; pour tout le reste, procédez comme cela est indiqué pour l'aloyau braisé.

Cailles aux croûtons.

Nettoyez et désossez plusieurs cailles; préparez une farce avec leurs foies, une cervelle de mouton, poivre, sel, fines herbes; remplissez chaque caille avec cette farce; cousez les cailles, mettez-les dans une casserole garnie de bardes de lard, de quelques tranches de carottes, d'oignons, persil, ciboules, sel, poivre; mouillez avec un demi-verre de jus de viande, autant de bouillon, autant de vin blanc; faites cuire à feu modéré pendant une heure environ; préparez et faites frire des tranches de pain; placez chaque caille sur l'une de ces tranches; servez chaud.

Cailles truffées.

Procédez comme pour les *cailles aux croûtons*, mais ajoutez à la farce plus ou moins de truffes; servez avec une sauce Périgueux (voir le chapitre des *Sauces*).

Cailles en caisse.

Nettoyez et désossez des cailles, puis les remplissez avec une farce faite avec de fines herbes et des foies de volaille, que vous avez fait *revenir* avant de les hacher pour faire la farce; préparez des caisses de papier beurré, mettez-les un instant sur le gril pour les sécher; garnissez le fond des caisses avec de fines herbes hachées; vous avez mis dans la farce du sel et du poivre; saupoudrez encore les cailles avec un peu de poivre et un peu de sel, enveloppez-les avec de fines bardes de lard, couvrez-les avec un morceau de papier beurré; mettez sur le gril un papier beurré, puis les caisses; placez ce gril sur un feu très modéré; couvrez les caisses avec un four de campagne garni de cendres rouges; faites cuire pendant cinq quarts d'heure; posez les caisses sur un

plat, enlevez le lard qui enveloppe les cailles ; servez-les avec une saucière contenant une sauce béarnaise ou italienne (voir le chapitre des *Sauces*).

On peut mettre chaque caille séparément dans une petite caisse de papier, ou réunir toutes les cailles dans une grande caisse.

Cailles en côtelettes.

Désossez les cailles, en conservant leur peau ; remplissez-les avec une farce pareille à celle qui a été indiquée pour les *cailles en caisse ;* recousez la peau de la caille ; aplatissez celle-ci ; ajoutez à chaque caille un os de patte, que vous décorerez d'une manchette en papier au moment où vous dresserez les cailles sur un plat ; faites-les revenir dans du beurre ; mouillez-les avec un bon verre de jus de viande, sel, poivre, et un petit verre de bonne eau-de-vie ; couvrez avec des bardes de lard ; mettez un papier beurré sur la casserole ; au bout de dix minutes, posez la casserole sur un feu très doux ; couvrez-la d'un four de campagne, faites cuire ainsi pendant trois quarts d'heure. Enlevez les cailles avec une passoire,

dressez-les sur un plat que vous gardez au chaud sur un coin du fourneau; ajoutez à la sauce, si elle est trop épaisse, un peu de jus de viande et de vin de Madère ; si au contraire la sauce est trop liquide, maniez un petit morceau de beurre avec un peu de farine, et travaillez-le dans la sauce; versez celle-ci sur un plat.

Cailles à la minute.

Nettoyez les cailles, faites-les sauter dans une casserole, en y mettant un morceau de beurre, un verre de bouillon, un verre de jus de viande, un verre de vin blanc, sel, poivre, fines herbes hachées; saupoudrez avec un peu de fécule; quand les cailles sont cuites, gardez-les au chaud sur un coin du fourneau; laissez réduire la sauce; épaississez-la, si elle est trop liquide; versez-la sur le plat au moment de servir.

Lapin servi comme entrée.

Le lapin compose un mets assez médiocre; mais comme d'une part tout le monde ne dédaigne pas le lapin, et que d'une autre on peut

être forcé d'y avoir recours, entre autres à la campagne, disons que tous les genres de fricassées de poulet et de ragoûts de veau peuvent s'appliquer au lapin; on le servira à la *marengo,* avec des olives, aux champignons, etc.; on en préparera des croquettes (voir les croquettes de veau et de volaille), on le remplira d'une farce, puis on le roulera pour le cuire, etc. C'est du lapin surtout que l'on peut dire : tant vaut l'assaisonnement, tant vaut le mets. Aussi convient-il de se mettre en garde contre le lapin préparé aux légumes, aux cervelles, et contre toutes les sauces blanches destinées à l'accompagner.

Pour déguiser sa fadeur, on préparera des farces bien épicées; on emploiera pour le cuire du jus de viande plutôt que du bouillon; on l'entourera, autant que possible, de dés de jambon, de lard, etc.

Ris de veau au four.

Après avoir nettoyé les ris de veau, faites-les blanchir; retirez-les du feu, puis, un peu après, de la casserole qui les contient; mettez-les dans une passoire, et les faites égoutter.

Battez deux œufs entiers, avec sel et poivre; mettez les morceaux de ris de veau dans ces œufs battus, puis les roulez dans de la chapelure; prenez un plat allant au four; rangez dans ce plat les morceaux de ris de veau, mouillez-les avec deux verres de jus de viande; mettez le plat au four, et l'y laissez pendant vingt-cinq minutes environ; si les ris de veau semblaient se dessécher, arrosez-les avec du jus de viande. Préparez d'autre part une sauce béarnaise, et la versez sur les ris de veau.

Fricassée de poulet à la purée de légumes.

Faites rôtir un poulet, découpez-le en morceaux, gardez le jus produit par le poulet.

Préparez, d'autre part, des carottes, des navets, du céleri, quelques oignons, et les faites cuire dans une casserole avec un verre de bouillon, un verre de jus de viande, sel et poivre. Quand les légumes sont cuits, écrasez-les dans une passoire, et mettez cette purée en réserve sur un coin du fourneau; gardez le liquide produit par leur cuisson.

Faites fondre et un peu *roussir* un bon morceau de beurre; mettez-y le poulet découpé,

mouillez avec le liquide dans lequel les légumes ont cuit; faites cuire sur un feu modéré, — le poulet étant déjà rôti, — pendant un quart d'heure ou vingt minutes; enlevez les morceaux de poulet, tenez-les au chaud sur un coin du fourneau; faites réduire la sauce produite par sa cuisson, après y avoir ajouté le jus du poulet rôti et, au dernier moment, la purée de légumes; versez le tout sur les morceaux de poulet.

On peut accommoder de cette façon tous les restes de volaille.

Poulet aux petits oignons.

Faites rôtir un poulet; mettez dans une casserole trois cuillerées d'huile d'olive sans goût de fruit, sel et poivre, petits oignons épluchés, un peu d'ail, un verre de bouillon, un demi-verre de jus de viande, un peu de sauce tomate, un demi-verre de vin blanc, un demi-verre de vin de Madère, persil haché et bouquet garni; faites cuire cette sauce sur un feu très modéré pendant une heure et demie, en la tournant presque continuellement; dégraissez; enlevez les oignons; passez la sauce au

tamis de fil de fer; remettez-la sur le feu pour la faire réduire; si elle est trop liquide, ajoutez un peu de beurre manié avec de la farine; vingt minutes avant de servir, mettez dans cette sauce le poulet rôti, avec le jus qu'il a produit, et laissez *mijoter* sur un feu doux; garnissez un plat avec des croûtons frits; dressez le poulet sur ce plat, ajoutez les petits oignons, qui ont été tenus au chaud; versez la sauce par-dessus.

Épaule de veau farcie.

Préparez un hachis avec du filet de porc, sel, poivre, fines herbes; ajoutez-y une cervelle de veau que vous avez fait dégorger, nettoyée, et qui a été blanchie; mettez dans le hachis quelques épluchures de truffes, si vous en avez; désossez une épaule de veau; remplissez-la avec ce hachis, puis la roulez et ficelez; d'autre part, faites fondre et laissez un peu roussir un gros morceau de beurre; mettez dans la casserole qui contient le beurre l'épaule de veau, en y ajoutant un verre de bouillon, un verre de jus, un ou deux oignons et carottes coupés en rondelles, sel, poivre,

bouquet garni, un verre à bordeaux rempli de vin de Madère; faites cuire sur un feu modéré, pendant trois à quatre heures, suivant la grosseur du morceau de viande, que vous retournez une fois par heure environ; quelques minutes avant de servir, enlevez le morceau; tenez-le au chaud sur un coin du fourneau; dégraissez la sauce, parez-la; remettez-la sur le feu, où vous la liez avec un petit morceau de beurre manié d'un peu de fécule ou de farine; servez chaud, en versant la sauce sur le plat qui contient le morceau de viande.

Gigot chevreuil.

Préparez dans une terrine une marinade composée de deux grands verres de vin blanc, sel, poivre, plusieurs rondelles d'oignons et de carottes, persil, ail. Préparez un bon gigot, bien battu; enlevez la peau, mettez-le dans la marinade, et l'y laissez trois jours, en ayant le soin de le retourner plusieurs fois par jour; faites-le rôtir comme un gigot ordinaire; si vous le destinez à une entrée, servez avec la sauce dans le plat qui contient le gigot; si

on doit le servir comme rôti, on met la sauce dans une saucière.

Cette sauce est faite avec la marinade, que l'on a passée en l'écrasant dans une passoire, et que l'on a liée avec un peu de beurre manié de farine.

Côtelettes d'agneau ou de mouton sur une purée de marrons.

Prenez un kilo et demi de beaux marrons; enlevez la première peau; faites-les cuire dans de l'eau; quand ils sont cuits, enlevez la seconde peau; mettez-les dans une passoire à purée, et les écrasez en purée; une demi-heure avant de servir, mettez cette purée dans une casserole avec un gros morceau de bon beurre, sel et poivre blanc; ajoutez la quantité de jus de viande suffisante pour que la purée ne soit ni trop compacte ni trop liquide; posez-la en dôme sur un plat; entourez la purée de côtelettes de chevreuil, d'agneau ou de mouton, garnies de papillotes et disposées en couronne.

Autres entrées de côtelettes.

On peut servir des côtelettes d'agneau ou de mouton sur une purée de pommes de terre, de haricots, de lentilles, de pois verts, — sur des petits pois, — sur une macédoine (ou jardinière) de légumes, — avec diverses sauces, entre autres la sauce béarnaise, et dans ce cas, si l'on veut offrir un plat *distingué*, on mettra une ou deux rondelles de truffes sur chaque côtelette, — avec une sauce Périgueux, — ou simplement avec une sauce tomate.

Les côtelettes de porc frais, qui peuvent aussi être servies comme *entrées*, s'accommodent de toutes les purées ; en quelques pays, on les sert sur une purée de pommes ; on cuit ces côtelettes pendant une demi-heure, sur un feu modéré, après les avoir saupoudrées de poivre et de sel ; à moitié du temps désigné pour la cuisson, on les retourne ; on les sert sur une purée quelconque, ou bien avec une sauce très épicée.

Toutes les côtelettes peuvent être *panées*, c'est-à-dire enduites de chapelure ; pour paner les côtelettes, on bat un œuf entier (blanc et

jaune) avec un peu d'huile ou d'eau; on trempe la côtelette dans ce liquide, on la roule dans de la chapelure, après l'avoir saupoudrée de sel, poivre et fines herbes hachées.

Filet de porc.

Quand on veut servir du filet de porc en guise d'entrée, on le découpe en tranches fines, que l'on traite comme les côtelettes panées, et l'on sert sur une purée quelconque, y compris une purée d'oignons, dite à la Soubise.

Poulet frit.

Prenez soit des restes de poulet, soit un jeune poulet; dans ce dernier cas, faites-le rôtir, puis le découpez en assez petits morceaux, après l'avoir désossé; battez un, deux ou trois œufs entiers (suivant la quantité de poulet), en y ajoutant un peu d'huile et d'eau; quand les œufs sont bien battus, trempez dans le plat qui les contient les morceaux de poulet, que vous roulez ensuite dans de la farine pour les tremper encore dans les œufs battus; cette fois, vous roulez les morceaux dans la chapelure assaisonnée de sel, de poivre et de fines

herbes hachées; faites frire dans une friture bouillante, composée de beurre frais et d'huile; faites égoutter, dressez sur un plat; décorez avec du persil frit.

Dans quelques pays, entre autres en Autriche, on fait frire de petits poulets dans de la pâte (comme des beignets). Ce mets est très délicat.

Galantine de volaille chaude.

On sert des galantines de volaille chaudes ou froides; dans le premier cas, ces galantines sont servies comme *entrées;* dans le second, comme plat froid, après le rôti.

Prenez un poulet bien gras; épluchez et flambez; désossez-le entièrement; poivrez, salez, saupoudrez avec les quatre épices; prenez 500 grammes de foies gras cuits; mélangez avec 250 grammes de filet de porc bien haché, sel et poivre; hachez le tout ensemble avec des épluchures de truffes; quand le hachis est prêt, ajoutez 250 grammes de truffes, entières ou découpées; avec cette farce remplissez le poulet, et le cousez et ficelez serré; faites-le rôtir pendant deux heures et demie

au four ; préparez une sauce avec les os et la carcasse du poulet, deux verres de jus de viande, un demi-verre de vin blanc, autant de vin de Madère ; faites cuire sur un feu modéré pendant trois heures ; avec cette sauce, arrosez la galantine pendant qu'elle est au four ; servez chaud.

Dans le cas où vous voudriez servir la galantine en qualité de plat froid, vous la placerez sur un plat avec une couronne de gelée de viande.

Galantine de canard chaude.

On la prépare exactement comme la précédente, et, de même que la précédente, on la peut servir chaude ou froide.

Canard au jus d'orange.

Préparez un canard ; mettez dans une casserole un gros morceau de beurre ; quand celui-ci est fondu et un peu roussi, mettez-y le canard ; vingt minutes après, enlevez le canard ; mettez dans la casserole un petit morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, un verre de bouillon, un verre de jus de viande, persil,

bouquet garni, un peu de zeste d'orange; ajoutez le canard; faites cuire sur un feu modéré, pendant deux heures environ; au moment de servir, enlevez le canard; gardez-le au chaud sur un coin du fourneau; passez la sauce; ajoutez-y du jus d'orange; vous avez enlevé la peau de deux ou trois oranges, bien nettoyées aussi de la seconde peau blanche; découpez ces oranges en rondelles; mettez le canard et la sauce dans un plat; garnissez-le avec les rondelles d'orange.

Pintade ou canard aux choux.

Faites blanchir des choux, puis les faites égoutter; pressez-les en outre, afin qu'il n'y reste plus d'eau; hachez-les fin, mettez-les dans une casserole.

Vous faites rôtir en même temps une pintade ou bien un canard; vous mettez dans la casserole qui contient les choux hachés du jus de cette volaille; vous arrosez celle-ci avec du jus de viande; mettez en outre dans les choux deux ou trois grands verres de jus de viande, sel et poivre.

Quand la volaille est rôtie, vous la placez

au milieu d'un grand moule, et vous remplissez celui-ci avec les choux hachés; arrosez avec du jus de viande, tenez le moule au chaud; renversez-le au moment de servir.

On peut aussi supprimer le moule, et servir la volaille entourée des choux hachés.

Fricandeau de veau aux choux.

En ce qui concerne les choux, procédez comme cela est indiqué ci-dessus pour la pintade et le canard aux choux.

Préparez en même temps un fricandeau de veau, aussi peu épais que possible; vous l'avez *paré*, c'est-à-dire que vous l'avez désossé, et nettoyé de la peau et des nerfs; piquez-le avec de fins lardons; mettez-le dans une casserole avec du sel et du poivre, des tranches de carottes, du persil, un bouquet garni, un ou deux oignons, un demi-verre de vin blanc, et autant de vin de Madère; mouillez avec du bouillon et du jus de viande, par parties égales; faites cuire pendant deux heures sur un feu de moyenne intensité; enlevez le fricandeau; gardez-le au chaud sur un coin du fourneau; passez le jus dans lequel il a cuit; re-

mettez-y le fricandeau sur un feu modéré, couvrez-le avec le four de campagne garni de cendres chaudes ; vingt minutes avant de servir, ajoutez dans la casserole les choux hachés ; dressez sur un plat le fricandeau posé sur les choux et entouré de choux.

Fricandeau avec macaroni aux champignons.

Préparez le fricandeau comme cela a été expliqué pour le fricandeau au jus.

Faites blanchir du macaroni fin, retirez-le du feu, puis jetez dessus de l'eau froide ; laissez égoutter ; mettez le macaroni dans une casserole avec un gros morceau de beurre, sel et poivre ; mouillez avec du jus de viande. Nettoyez, découpez des champignons ; faites-les sauter dans du beurre, avec un peu de jus de citron, sel et poivre. Au moment de servir, ajoutez ces champignons au macaroni ; dressez celui-ci sur un plat ; posez le fricandeau sur le macaroni, arrosez le tout avec le jus du fricandeau.

Fricandeau aux champignons.

Préparez les champignons comme cela vient

d'être indiqué pour le macaroni. Quand le fricandeau est cuit, ajoutez, peu avant de le servir, les champignons dans la casserole qui le contient.

Les champignons entiers ont moins de saveur que les champignons découpés.

Ris de veau en couronne.

Faites blanchir des ris de veau (après les avoir fait dégorger et les avoir nettoyés) pendant quelques minutes; retirez-les de la casserole, jetez de l'eau froide sur les ris de veau afin de les raffermir. Coupez-les en tranches peu épaisses; prenez un plat allant au four; garnissez-le avec une farce composée de filet de porc, que vous avez fait revenir, avec sel, poivre, épluchures de truffes; faites blanchir une cervelle de mouton; réunissez et hachez le tout ensemble; étalez cette farce dans le fond du plat, et sur la farce mettez les ris de veau découpés, en les séparant par une rondelle de truffe; recouvrez avec de la farce, et faites cuire au four.

Servez dans le plat qui a été au four, avec une sauce Périgueux mise dans une saucière.

Dans la saison où l'on ne peut employer des truffes, on les remplace par des champignons.

Ris de veau sautés.

On nettoie les ris de veau, on les fait blanchir, on les plonge dans de l'eau froide; quand ils sont un peu *fermes*, on les coupe en rondelles, que l'on assaisonne de poivre et de sel, et que l'on fait sauter dans du beurre chaud, en les retournant lorsque cela est nécessaire.

On dresse les ris de veau sur un plat, au milieu duquel on verse une sauce, ou ragoût financière composé de truffes, de champignons, de quenelles, de crêtes et rognons de coq.

Faisan diplomate.

Prenez deux bécasses et les désossez; réservez soigneusement les foies et l'intérieur; hachez les chairs avec de la moelle de bœu cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, sel et poivre; ajoutez des truffes découpées : le tout doit être en quantité suffisante pour remplir le faisan; pour éviter que cette farce ne s'échappe, mettez au faisan un bouchon de pâte; pilez

les foies et l'intérieur des bécasses dans un mortier de marbre, avec deux grosses truffes, un peu de lard râpé et un morceau de bon beurre, poivre et sel; cela forme une pâte que vous étendez sur une large et longue rôtie; placez cette rôtie sous le faisan, qui tout en rôtissant s'arrosera de son jus; quand la cuisson est terminée, mettez la rôtie dans le fond d'un plat ovale, le faisan par-dessus; dressez autour du plat une couronne de tranches d'oranges amères.

Préparation des lardons.

Les personnes qui ne redoutent pas les plats épicés feront préparer de la façon suivante les lardons avant de les employer à piquer une viande quelconque :

Les lardons sont découpés plus ou moins fins, suivant leur destination. On les met dans un bol avec sel, poivre, persil haché, un peu d'ail haché; on laisse macérer pendant deux ou trois heures avant d'employer les lardons.

Aloyau aux ris de veau.

Enlevez les gros os de l'aloyau, piquez-le de

lardons assaisonnés ; après l'avoir ficelé, mettez-le dans une casserole *à braiser* avec des carottes et des oignons découpés en tranches, sel, poivre, bouquet garni ; versez dans la casserole trois verres de bouillon, un verre de jus de viande, les trois quarts d'une bouteille de vin blanc, le quart d'une bouteille de vin de Madère ; faites cuire à petit feu pendant cinq à six heures, ou plus, si le morceau est très gros.

D'autre part, préparez dans une casserole la sauce suivante : trois à quatre verres de bouillon, ou mieux, de jus de viande ; prenez le jus dans lequel l'aloyau a cuit, — laissez l'aloyau au chaud sur un coin du fourneau, — dégraissez ce jus, passez-le au tamis de fil de fer ; ayez des morceaux de ris de veau blanchis, des fonds d'artichauts, des champignons, le tout blanchi ; faites cuire dans la sauce ; quelques minutes avant de servir, ajoutez des œufs durs, coupés en moitié dans le sens de leur longueur et garnis d'une farce, puis une ou deux petites cuillerées de sauce tomate ; mettez l'aloyau au milieu d'un plat chaud, le ragoût autour de l'aloyau, les œufs durs disposés

en cordon ; versez la sauce par-dessus, et servez.

Émincé d'aloyau
(plat de déjeuner).

Coupez en tranches très minces une partie d'aloyau ; mettez-les dans une poêle avec sel, poivre, beurre, un peu de bouillon ; retirez les tranches après dix minutes ; mettez dans la poêle, contenant déjà le jus des tranches, une forte poignée de chapelure et trois quarts de verre de vin blanc ; saupoudrez de sel, poivre, fines herbes et cornichons hachés, anchois découpés très fin, olives dont vous avez enlevé les noyaux ; liez la sauce sur le feu ; au moment de servir, mettez dans la sauce les tranches de viande ; cinq minutes plus tard, servez très chaud.

Poitrine de veau à la bretonne
(plat de déjeuner).

Prenez une large terrine allant au four ; placez au fond une *volette* (plat à claire-voie en osier ; on s'en sert en Lorraine pour les tartes) ; sur celle-ci mettez une poitrine de veau saupoudrée de sel et de poivre ; sur ce

morceau mettez un morceau de porc frais; faites cuire au four, — sans couvrir, — jusqu'à ce que le *dessous* du morceau de porc soit bien grillé.

Boulettes de bœuf bouilli.

Formez une pâte avec du bœuf bouilli haché, une cervelle de mouton blanchie, des pommes de terre cuites au four dont vous avez enlevé la pelure, sel, poivre, fines herbes, beurre, trois ou quatre jaunes d'œufs crus; quand le tout est bien mélangé, formez-en des boulettes que vous ferez cuire dans une casserole avec du beurre; servez avec une sauce à la moutarde, pareille à celle des harengs.

Hachis de bœuf bouilli.

Procédez comme pour les boulettes, en employant en outre des cignons et de la ciboule, que vous avez fait cuire dans du beurre avec un peu de farine, du bouillon et du vin blanc, sel et poivre; quand la sauce est bien réduite, mettez-y le hachis, qui a été préparé comme celui des boulettes; après trois quarts d'heure

de cuisson sur des cendres rouges, servez très chaud.

Bouilli au pauvre homme.

C'est une recette bien connue jadis, mais qui peut avoir son utilité pour nos contemporains; on coupe le bœuf bouilli en tranches aussi minces que possible; on les place dans le fond d'un plat allant au feu; on y met du sel, du poivre, de fines herbes hachées, un peu de bouillon, du beurre, un peu d'ail; couvrez le tout avec de la chapelure; mettez le plat sur des cendres chaudes; au bout de vingt minutes, ou davantage, suivant la quantité des tranches, servez chaud.

Miroton de bœuf bouilli.

C'est, à peu de chose près, le bouilli *au pauvre homme;* la différence presque unique consiste en l'addition d'oignons coupés par tranches, et que l'on a fait revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'ils aient *roussi;* on les assaisonne de sel, poivre, et d'un peu de vinaigre; on lie avec un peu de farine; on met cette préparation sur les tranches de viande,

qui ont été rangées dans un plat allant au feu ; on laisse cuire doucement, sur des cendres chaudes, pendant trois quarts d'heure, ou bien une demi-heure.

Canard à la choucroute.

Faites cuire de la choucroute comme cela est indiqué (voir les *Légumes*) ; faites *revenir* un canard à moitié dans la poêle ; une heure avant de servir, ajoutez le canard à la choucroute ; quand le tout est cuit, placez la choucroute sur le plat ; entourez-le avec le saucisson découpé en morceaux.

Canard aux navets.

Nettoyez de petits navets, et les faites revenir dans du beurre, avec sel et poivre ; faites-les égoutter. Préparez un roux avec du beurre, du bouillon et du jus de viande ; mettez-y les navets, qui doivent cuire sur un feu modéré pendant trois heures au moins, avec sel, poivre, un peu de sucre, persil, ciboule, un peu d'ail. Faites rôtir un ou deux canards ; vingt minutes avant de servir, découpez les canards,

ajoutez leurs morceaux aux navets, jetez par-dessus le jus des canards, couvrez la casserole, laissez mijoter sur un feu modéré; enlevez les morceaux, ainsi que les navets, ceux-ci avec précaution pour ne point les briser; servez le tout ensemble.

Canard aux petits pois.

Pour la préparation des petits pois, voir ceux-ci (chapitre des *Légumes*); pour le reste, on procède comme pour le canard aux navets.

Filets de canards sauvages.

Prenez les filets de deux ou trois canards; nettoyez-les de la peau et des nerfs; coupez chaque filet en deux moitiés dans le sens de leur longueur; battez-les; mettez-les dans une poêle à sauter, avec de l'huile d'olive sans goût de fruit, sel et poivre; quand les filets ont cui d'un côté, retournez-les; quand ils ont cui des deux côtés, enlevez les filets, faites-les égoutter.

Vous avez préparé d'autre part la sauce suivante : les carcasses des canards, qui ont été

pilées, une tranche de jambon coupée en petits morceaux, beurre, persil, ciboule, ail; faites revenir sur un feu vif; ajoutez du poivre fin en assez grande quantité, un peu de vinaigre, un verre de jus de viande ; tournez la sauce sur le feu, puis la mettez sur un feu modéré et la laissez mijoter pendant une heure ; dégraissez; passez au tamis de crin ; avec cette sauce vous glacez chaque filet de canard; garnissez le plat avec des croutons frits.

Cailles au nid.

Prenez le même nombre d'artichauts que de cailles; faites-les blanchir; retirez-les de l'eau; laissez égoutter; enlevez les feuilles et le foin; on les égalise avec le couteau pour leur donner une bonne forme ronde; mettez ces fonds d'artichauts dans une casserole avec un bon morceau de beurre fin, poivre sel, un verre de jus de viande; laissez mijoter pendant une heure, en les soignant pour que ces fonds ne s'attachent pas à la casserole. Faites blanchir 500 grammes de rognons de coq, laissez égoutter; nettoyez, enlevez les peaux; mettez autant de truffes que de rognons de coq, en les découpant

de même grosseur que ceux-ci; mettez le tout dans la casserole où se trouvent déjà les artichauts. Faites rôtir des cailles; dégraissez-les soigneusement, puis les arrosez avec du jus de viande. Au moment de servir, enlevez avec l'écumoire les fonds d'artichauts un à un, et rangez les sur un plat; mettez dans chaque fond de la garniture (rognons et truffes), puis une caille; on peut parer celle-ci, c'est-à-dire y ajouter le cou et les ailes.

Oie en daube.

Prenez une jeune oie que vous plumez, videz et flambez; désossez-la; mettez-la dans une casserole dans laquelle vous avez fait chauffer un peu de beurre; faites revenir tous les morceaux jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur; dégraissez soigneusement; mettez sur les morceaux d'oie deux bonnes cuillerées de farine, que vous tournez dans la casserole avec les morceaux; ajoutez quatre ou cinq verres de jus de viande ou de bouillon, poivre, sel; une gousse d'ail, trois gousses d'échalotes, une forte pincée de persil, le tout haché très fin. Couvrez hermétiquement; laissez mijoter pen-

dant trois heures, en retournant quelquefois les morceaux; dégraissez; servez chaud.

Cailles en caisse.

Désossez des cailles, après les avoir plumées, flambées, mais non vidées; mettez à l'intérieur poivre et sel; remplissez-les avec une farce composée de foies gras cuits et de truffes; recouvrez chaque caille, ficelez très serré; faites-les rôtir au four pendant une demi-heure; prenez tous les os des cailles; faites-les cuire avec du jus de viande et des épluchures de truffes; cela forme un jus avec lequel on arrose les cailles pendant leur cuisson. Ayez de petites caisses de papier, ou de pâte; mettez une caille dans chaque caisse.

Mauviettes en caisse.

Comme les cailles.

On peut aussi employer les mauviettes ainsi préparées en guise de garniture d'un filet de bœuf; pour ce cas, on coupe chaque mauviette en deux moitiés; on garnit le plat avec une moitié de mauviette, une rondelle de truffe, un croûton frit, et ainsi de suite pour tout le tour du plat.

Ragoût Arlequin.

Quand on a des restes en quantité insuffisante pour être employés séparément, on met dans une casserole tous les restes dont on peut disposer : volaille, gibier, viandes rôties, quelles qu'elles soient, le tout découpé en morceaux. Ajoutez sel, poivre, persil, ciboules hachées, un verre de vin de Madère, bouillon et jus de viande; préparez des croûtons frits dans du beurre; quand la sauce est réduite, mettez les croûtons dans un plat, et le ragoût sur des croûtons; servez chaud.

Chevreuil braisé.

Faites mariner un gigot de chevreuil pendant vingt-quatre heures dans du vin rouge, un peu d'huile d'olive sans goût de fruit, sel, poivre, oignons coupés en tranches.

Mettez le gigot dans une braisière avec sa marinade, et faites-le cuire pendant six heures; prenez une partie de la sauce, et remettez-la sur le feu avec du jus de viande et un peu de beurre; servez avec le gigot braisé, dans une saucière séparément, ou bien versez la sauce dans le plat qui contient le gigot.

Escalopes de veau.

Prenez de belles tranches de veau cru, et les trempez dans des œufs battus comme pour faire une omelette; saupoudrez fortement de chapelure; faites frire dans du beurre très chaud.

Rissoles royales
(hors-d'œuvre chaud).

Préparez une farce cuite avec des restes de volailles que vous avez hachés aussi fin que possible; roulez cette farce de façon à former de petits bâtons un peu plus longs et un peu plus gros que le doigt; mettez-les dans de la pâte, et les faites frire; servez en guise de hors-d'œuvre chaud, après le potage pour un dîner, au commencement du repas pour un déjeuner; on emploie aussi ces rissoles royales pour garnir un filet de bœuf.

Petits pâtés.

Préparez une pâte feuilletée : 250 grammes de farine, autant de beurre (suivant la quantité que l'on veut préparer), le tiers d'un verre d'eau fraîche; mettez la farine sur la planche,

la moitié du beurre, du sel; pétrissez avec l'eau fraîche; roulez trois fois cette pâte, en ajoutant chaque fois un morceau de beurre; roulez la pâte d'abord en long; pilez les deux bouts par-dessus, puis les deux côtés opposés l'un près de l'autre; roulez de la sorte; laissez reposer pendant un quart d'heure; recommencez, et ainsi de suite à intervalles d'un quart d'heure.

Préparez une farce avec des restes de volaille ou de veau, sel poivre, persil, trois échalotes, de la mie de pain trempée dans du bouillon; hachez le tout finement; ajoutez deux jaunes d'œufs; découpez la pâte, en y posant un verre ordinaire; dans chaque rond ainsi formé on met de la farce, on recouvre avec un autre rond de pâte, en égalisant et pressant avec le verre employé pour découper la pâte.

Placez les petits pâtés dans une tourtière à tarte; une demi-heure de cuisson, dans un four à feu vif, suffit.

On peut donner à ces pâtés la forme d'un chausson.

Rizzotto piémontais.

Faites crever dans de l'eau, ou mieux encore dans du bouillon, quatre fortes cuillerées de riz. Le grain doit rester entier et quelque peu sec.

D'autre part, préparez une sauce avec trois tomates, du persil, un peu de laurier, deux oignons; passez le tout, puis ajoutez du beurre frais, du sel et du poivre; beurrez l'intérieur d'un moule, mettez-y alternativement une couche de riz, une couche de fromage de Gruyère, non pas râpé, mais émincé; recouvrez avec la sauce aux tomates, et continuez de la sorte. Saupoudrez le dessus avec de la chapelure, faites mijoter pendant une demi-heure avec du feu dessus et dessous; renversez sur un plat, servez chaud.

Pain de cervelle.

Otez la peau d'une cervelle de veau, faites-la blanchir avec les assaisonnements ordinaires; pilez cette cervelle de façon à former une crème; ajoutez cinq cuillerées de crème ou de *par-dessus* de lait, et quatre œufs dont les blancs

ont été battus en neige, poivre et sel. Quand le tout est bien délayé et bien homogène, versez dans un moule beurré et faites cuire pendant une heure au bain-marie. Au moment de servir, *démoulez* et versez dessus une sauce piquante, avec des cornichons hachés menu, ou du jus.

Canards au riz.

Faites cuire en *pot-au-feu* deux canards assaisonnés de 250 grammes de lard, d'autant de jambon découpé en dés, d'oignons, de girofle, poivre, sel et une gousse d'ail. Quand les canards sont cuits, retirez-les de la marmite et videz celle-ci dans une casserole. Faites cuire ce bouillon; quand il sera en ébullition, jetez-y 250 grammes de riz. Secouez parfois la casserole pour éviter que le riz ne s'attache, mais n'employez jamais la cuillère, qui l'écraserait. Quand le riz est à peu près cuit, ajoutez un verre à vin de bon vinaigre et 50 grammes de beurre. Quand le riz est à point, placez-le dans une tourtière; découpez les deux canards, puis dressez-les dans la tourtière au milieu du riz, en leur restituant leur forme. Ajoutez le lard,

le jambon, les foies; couvrez le tout avec le riz, mettez au four. Servez quand le riz s'est couvert d'une croûte dorée.

Croquettes de veau à la Béchamel.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre (environ la grosseur d'une pomme d'api) et une cuillerée de farine; tournez cela ensemble, mouillez avec un peu de bouillon et de lait. Faites cuire pendant un quart d'heure, en ajoutant un peu d'ail haché très fin, du persil, sel, poivre, et un peu de muscade râpée. Coupez les restes d'un rôti de veau en petits dés, ajoutez un peu de jambon également coupé en petits morceaux; mélangez à la béchamel, et laissez refroidir sur un plat. Quand cette sorte de pâte est froide, formez-en des boulettes longues que vous trempez dans de l'œuf battu et que vous roulez dans de la chapelure fine. Faites frire dans la poêle, servez sur de la chicorée ou bien des épinards.

Filet de sanglier au vin de Madère.

Parez le filet comme un aloyau ordinaire; faites-le mariner pendant quarante-huit heures,

mais en ajoutant beaucoup de carottes à la marinade habituelle. Mettez dans une casserole du lard, quelques tranches de sanglier, du thym, un peu de courge, quatre feuilles de laurier, des carottes et des oignons; placez le filet sur cet assaisonnement; couvrez-le d'un papier beurré, ajoutez deux verres de vin de Madère, un verre de bouillon, un peu de sel; faites cuire pendant deux heures, avec du feu dessus et dessous. Au moment de servir, faites égoutter le filet, dressez-le sur un plat, servez avec une sauce piquante dessous. Si vous le préférez, faites un roux léger, auquel vous ajouterez le mouillement dans lequel a cuit le filet; faites réduire tout cela à moitié; goûtez pour vous assurer que la sauce est suffisamment salée; versez-la autour du filet.

Canelouis à l'italienne.

Les canelouis sont des tubes en pâte de macaroni ayant la longueur du doigt et de 1 à 2 centimètres de diamètre.

Pour douze tubes, on désosse deux perdrix crues; on prend avec cette chair du jambon, un peu d'oignons, de persil, d'échalotes, sel et

poivre à volonté. On forme avec tous ces ingrédients une farce que l'on passe à un feu vif pendant dix minutes. On laisse refroidir la farce, on en remplit les tubes, qui ont été au préalable blanchis à l'eau bouillante, mais de façon à rester entiers.

Chaque tube, bien bourré, est posé sur un plat allant au feu. Quand il y en a un lit, on le couvre avec du fromage de Gruyère râpé; on continue de la sorte, alternativement un lit de canelouis, un lit de fromage, jusqu'à ce que l'on ait formé une pyramide.

Avec les carcasses pilées des perdrix, on fait un jus très concentré, que l'on additionne de cinq à six cuillerées de coulis aux tomates et de quelques truffes coupées en rondelles. On verse cette sauce sur le plat de canelouis; on place celui-ci sous un four de campagne, à feu vif dessus, cendres chaudes dessous. On laisse cuire pendant vingt minutes.

Ce plat, un peu compliqué et par conséquent fort *distingué*, est en même temps excellent.

Langue avec sauce à la moutarde.

Prenez une langue de bœuf; frottez-la avec

du sel et faites bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Pelez et coupez la langue en deux moitiés dans le sens de sa longueur; faites-la mariner pendant trois ou quatre jours dans du vinaigre avec sel, poivre, oignons, clous de girofle, une feuille de laurier. Quand vous la sortez de cette marinade, trempez-la dans du blanc d'œuf, puis dans de la chapelure; mettez-la dans une poêle avec du beurre fondu; servez-la avec la sauce suivante :

Cinq cuillerées de moutarde, sel, poivre, échalotes et persil hachés, bonne huile d'olive et un peu de bouillon. Ajoutez une cuillerée de vinaigre. On sert cette sauce froide.

Jambon mayençais.

Prendre une bouteille de vieux vin rouge, y faire infuser pendant huit jours du thym, un peu de laurier, de sauge, de noix muscade, d'oignon, de persil, de l'ail, sel et poivre.

On prend l'un des jambons de derrière, on y fait près du manche une petite ouverture, à l'aide d'un outil de fer ou de bois ayant de 30 à 40 centimètres de longueur et environ la grosseur d'un doigt.

Par cette ouverture, on introduit cet outil sous la peau du jambon pour la détacher sur toute la surface de celui-ci, en ayant soin de la laisser bien adhérente contre les bords. Cela forme une espèce de *poche* dans laquelle on met une partie du contenu de la bouteille de vin aromatisé; on noue fortement avec une ficelle pour maintenir le liquide à l'intérieur; on place le jambon dans un lieu sec, mais non chaud. On l'y laisse pendant huit jours; une ou deux fois par jour, on badigeonne le jambon, du côté de la chair, avec le reste du vin aromatisé.

On prépare ensuite une eau saturée de sel. On s'assure que l'eau est suffisamment saturée en y plaçant un petit sachet de toile rempli de sel; tant que celui-ci fond, on ajoute du sel : quand il ne fond plus, l'eau est assez salée. On place le jambon dans cette eau, sous une grosse pierre pour le maintenir au fond du récipient; on l'y laisse pendant six semaines.

On suspend ensuite le jambon dans une cheminée qui ne sert pas habituellement. On le *fume* pendant quinze jours, en brûlant du genièvre vert durant un quart d'heure chaque

jour sous le jambon, mais sans jamais laisser *flamber*.

Si l'on veut conserver le jambon pendant longtemps, un an et davantage, on l'enveloppe de papier, on l'enfouit complètement dans des cendres de bois.

Quand on veut s'en servir, on le fait cuire pendant six heures dans de l'eau non additionnée de sel.

Macaroni à la viande.

Faites un roux avec du saindoux ou du beurre, des oignons et des rognons de veau haché menu en quantité relativement considérable. Quand les oignons ont bruni (sans être brûlés), on y verse petit à petit quelques gouttes d'eau, ou mieux de bouillon, ou mieux encore un peu de jus de viande. Faites cuire le macaroni dans cette sauce.

D'autre part, préparez des morceaux petits et minces de filet ou de faux filet de bœuf. Battez-les, saupoudrez de sel et de poivre, faites-les revenir dans la poêle. Prenez un plat creux allant au four. Mettez-y une couche de macaroni, saupoudrez de fromage râpé; une

couche de morceau de viande : la dernière couche doit se composer de macaroni, on la couvre de fromage râpé et de chapelure de pain. On met au four, ou bien sous un four de campagne; on laisse prendre une teinte dorée. On sert *très chaud* dans le plat même qui a été au four.

Riz à la portugaise.

Préparez un roux comme le précédent, mais employez de bon bouillon, et non de l'eau. Faites-y cuire le riz, qui doit rester entier et sec, et non se transformer en pâte. Pour obtenir ce résultat, il faut s'abstenir de le toucher avec une cuillère, le remuer seulement avec une fourchette et fort légèrement; enfin le mettre dans le bouillon quand celui-ci est bouillant, et l'y laisser seulement une demi-heure. On mesurera bien exactement le bouillon pour qu'il n'y en ait pas trop, et qu'il puisse être absorbé par le riz et réduit par la cuisson d'une demi-heure. Mieux vaut, si le riz est trop vite sec, y ajouter de temps en temps quelques gouttes de bouillon *bouillant*. Au Portugal, on sert ce riz avec un plat de viande, en guise d'*entrée*.

Cuissot ou gigot à la béarnaise.

A défaut d'un cuissot de chevreuil, on prend un gigot de mouton ; on le pare, on le désosse, on le fait mariner vingt-quatre heures dans du vin blanc avec force épices, branches de thym, de basilic, clous de girofle, macis, muscade et poivre. Quand le gigot a mariné, on le pique de bon lard, on l'arrondit, on le ficelle, on le met dans une daubière ; on l'arrose d'un verre de vin de Madère, d'un verre de bon jus de viande. On ajoute des câpres, du lard haché, du poivre en grains. On couvre la daubière avec un papier d'office ; on place le couvercle, qui doit fermer hermétiquement. Sur le couvercle on met de la braisette et des cendres chaudes. On pose la daubière sur un feu modéré. La cuisson doit durer huit heures. Au bout de ce temps, on coule le jus ; on fait blanchir deux poignées de gousses d'ail, on les ajoute au gigot pour parfaire leur cuisson ; on arrose avec le jus de deux bigarades, ou, à défaut de celles-ci, d'un citron. L'ail étant cuit, on le sert autour du gigot. La sauce doit être épaisse et abondante.

Pains à la Victoria.

Prenez un œuf entier, 35 grammes de fromage de Gruyère râpé et du lait. Battez l'œuf, versez-y le lait bouillant, ajoutez rapidement le fromage râpé, versez dans de petits moules beurrés sans les remplir complètement, faites cuire pendant une heure au bain-marie ; renversez les moules, servez les pains avec une sauce au jus de viande.

Terrine de ménage.

Prenez un demi-kilogramme de bœuf sans os, autant de viande de veau, autant de filet de porc, le tout coupé en tranches ; hachez des anchois, des câpres, des oignons ; assaisonnez de sel et de poivre. Prenez une terrine, remplissez-la avec les tranches de viande en les alternant, et mettez dans les interstices le petit hachis d'anchois et de câpres ; pressez bien les viandes. Quand la terrine est remplie, versez-y un verre de vin blanc, les trois quarts d'un verre de vinaigre blanc ; posez dessus un grand pied de veau coupé en morceaux ; mettez un couvercle collé tout autour ; faites cuire au four pendant deux heures et demie.

Cervelle de veau matelote.

Prenez une cervelle de veau aussi fraîche que possible ; faites-la dégorger dans une terrine remplie d'eau froide légèrement salée avec de gros sel de cuisine.

Au bout d'une heure, on reprend la cervelle ; on la fait égoutter, on la remet dans une terrine et l'on jette par-dessus de l'eau bouillante, on l'y laisse pendant que l'on prépare la sauce suivante : on fait revenir dans du beurre bien frais une vingtaine de petits *lardons* de *poitrine ;* on les retire de la casserole, et l'on ajoute au beurre qui a contenu ces lardons une cuillerée de farine de gruau que l'on laisse brunir ; on mouillera ce roux avec un verre de vin rouge ou blanc, et un verre de bouillon, une petite cuillerée de vinaigre ou d'eau-de-vie ; on ajoute du thym, du laurier, du persil, de l'ail, de l'échalote et de l'oignon, le tout haché ensemble ; quand ce mélange aura cuit pendant une demi-henre, on y place la cervelle, on laisse *mijoter* pendant vingt minutes dans la sauce, à laquelle on peut ajouter à volonté

des quenelles, des champignons, de petits croûtons et des truffes.

Sanglier.

Prenez un cuissot de sanglier (jeune, autant que possible), placez-le dans une marmite garnie d'une barde de lard; ajoutez des tranches d'oignons, carottes, navets, ciboules, persil, échalotes, clous de girofle, laurier et thym. Faites cuire tout cela à petit feu pendant une demi-heure, ajoutez-y un demi-verre de bonne eau-de-vie et autant de vin blanc sec; laissez cuire à petit feu, comme une daube, pendant quatre à cinq heures. — Froid, le mets est aussi excellent.

Foie de veau farci (entrée).

Pour un morceau de foie pesant environ 500 grammes, préparez une farce avec deux œufs durs, gros comme un œuf de mie de pain mouillé de bouillon, une gousse d'ail, du persil, sel et poivre; écrasez les œufs et le pain, hachez l'ail et le persil; faites dans le morceau de foie des fentes aussi profondes et rapprochées que possible, introduisez la farce dans

ses fentes, enveloppez le morceau de foie dans de la crépine (ou *toilette*) de porc; faites cuire au four, ou bien sous le four de campagne.

Pain de volaille.

Prenez une poule ou une pintade vieille, deux ou trois kilogrammes de veau, un morceau de jarret, un pied; coupez la volaille en morceaux, mettez-la dans une casserole avec les autres viandes, sel, poivre, bouquet de persil, quelques carottes, une feuille de laurier, un morceau de lard coupé en baguettes d'environ un doigt d'épaisseur dans tous les sens, une bonne cuillerée de graisse blanche (si l'on veut, pour la graisse et la feuille de laurier), et faites roussir pendant un quart d'heure; mouillez alors avec de l'eau bouillante, en assez grande quantité pour que les morceaux de viande y baignent; laissez cuire pendant trois heures. Il faut que les os se détachent facilement. Prenez alors toutes les viandes, séparez soigneusement les os, et rangez dans un moule en fer battu, en alternant les viandes et plaçant les morceaux de lard à peu près également dans tout le moule. Ajoutez un peu de sel fin

et du poivre, mettez quelques cuillerées de jus; couvrez avec un couvercle entrant dans le moule, et que vous chargez avec une grosse pierre.

Gelée accompagnant le pain de volaille.

Remettez tous les os dans la casserole avec le reste du jus; ajoutez un ou deux verres d'eau bouillante, suivant que le jus a plus ou moins réduit; faites bouillir pendant une demi-heure; passez au travers d'un morceau de flanelle mouillée; mettez le jus dans un moule en forme de couronne; faites prendre au frais en hiver, dans la glace pendant l'été; quand vous voudrez retourner la gelée, il faut d'abord la dégraisser et *ne point secouer* le moule pour l'en séparer. Si la gelée ne quitte pas aisément le moule, on le couvrira pendant un instant avec un linge trempé dans de l'eau chaude; on placera le pain de volaille au milieu de cette couronne de gelée; on sert ce plat *après* le rôti, *avant* l'entremets.

Macaroni à l'italienne.

Prenez une casserole aux trois quarts remplie

d'eau bouillante qui a été salée, jetez-y la quantité de macaroni que vous voulez faire cuire; laissez bouillir en veillant à ce que la pâte ne s'attache pas au fond du récipient.

Préparez un grand légumier (au besoin, une soupière), dans lequel vous écrasez du beurre très frais (125 grammes de beurre par demi-kilogramme de pâte), et placez-le près du fourneau afin que le beurre fonde peu à peu.

Après dix minutes de cuisson, goûtez le macaroni; si la qualité en est fine, la cuisson doit être faite; le macaroni, sous peine d'être trop cuit, ne doit pas se *fendre*. Égouttez prestement à l'aide d'une grande passoire, de façon qu'il ne reste point d'eau dans le macaroni, et jetez-le dans le légumier que vous avez au préalable largement saupoudré de fromage parmesan râpé; remuez le macaroni et servez immédiatement.

Ainsi préparé, on mange le macaroni avec une sauce tomate, ou bien avec beaucoup de jus de viande, contenant de la viande découpée en dés.

Timbales.

La pâte est pareille à celle qui sera indiquée pour les pâtés; on prend un moule rond, uni (sans dessins); on en beurre l'intérieur et le fond; on applique la pâte contre le tour et le fond du moule; on prend du papier blanc en feuilles; on beurre celles-ci, on les applique contre la pâte; on remplit l'intérieur du moule (pour soutenir la pâte et le papier beurré) avec des feuilles de papier chiffonnées de façon à former de gros *pelotons;* il est essentiel, — la bonne forme de la timbale en dépend, — que ces *pelotons* de papier soient en quantité suffisante pour remplir entièrement le moule; on met celui-ci au four; une heure de cuisson suffit.

On garnit les timbales avec du macaroni, — avec un ragoût *financière*, — avec de petits oiseaux (mauviettes) farcis; — avec du homard, — des soles, — du saumon.

Timbale de macaroni.

Faites cuire du macaroni dans de l'eau avec du sel; quand il est cuit, retirez-le et le faites égoutter, puis versez par-dessus de l'eau froide

pendant qu'il est encore dans la passoire. Vous avez fait blanchir des ris de veau; découpez-les en tranches, que vous ferez sauter dans une poêle avec poivre et sel; prenez 500 grammes de champignons, que vous épluchez et mettez dans une casserole avec poivre, sel, un gros morceau de beurre, et pas tout à fait la moitié du jus d'un citron; faites sauter les champignons; pour 250 grammes de macaroni, râpez 250 grammes de gruyère et un peu de parmesan.

Sauce. — Mettez dans une casserole un gros morceau de beurre fin, une cuillerée de farine; tournez le tout sur le feu; ajoutez un demi-verre de vin de Madère, deux ou trois verres de jus de viande, sept à huit cuillerées à bouche de sauce tomate; faites mijoter cette sauce pendant une heure; au bout de ce temps ajoutez-y les ris de veau, les champignons; le macaroni est sur le feu avec un bon morceau de beurre, poivre et sel; versez la sauce sur le macaroni; mélangez avec précaution; au moment de servir, ajoutez le fromage; versez le tout dans la timbale, tenue au chaud sur un coin du fourneau.

Dans la saison des truffes, on ajoute des rondelles de truffes, et l'on procède pour la sauce comme cela est indiqué ci-dessous, c'est-à-dire que l'on y incorpore les épluchures des truffes.

Les ris de veau ont été blanchis dans un court-bouillon, pareil à celui qui est indiqué ci-dessous pour la *timbale financière*.

Timbale financière.

Préparez un ragoût comme le précédent, avec des ris de veau, des cervelles, des champignons et des truffes.

Faites dégorger les ris de veau et les cervelles dans de l'eau pendant une ou deux heures; épluchez soigneusement les cervelles en enlevant toutes les peaux. Faites blanchir les ris de veau et les cervelles dans un court-bouillon composé d'un litre et demi d'eau, un bouquet de persil, une carotte découpée en tranches, cinq ou six oignons, deux verres de vin blanc, sel et poivre, une gousse d'ail; quand le court-bouillon est en ébullition, on y jette les cervelles et les ris de veau, en les laissant cuire, les cervelles pendant une demi-heure, les ris

de veau pendant une heure et demie ; retirez, faites égoutter dans une passoire ; découpez les cervelles par tranches; enlevez les peaux et les fibres des ris de veau, et découpez-les en tranches.

Sauce. — Mettez sur le feu dans une casserole un bon morceau de beurre, sel, poivre, et deux grosses cuillerées de farine, quatre grands verres de jus de viande, un verre de vin de Madère, un peu de vin blanc ; prenez 250 grammes de truffes que vous lavez, nettoyez et épluchez ; prenez les épluchures, mettez-les dans la sauce, qui doit *mijoter* pendant deux heures ; passez ensuite cette sauce au tamis de fil de fer, remettez-la sur le feu ; ajoutez-y les truffes découpées en dés, puis les ris de veau, les cervelles, les champignons, que l'on a fait sauter et dont on ajoute le jus à la sauce ; après vingt minutes, emplissez la timbale avec le ragoût.

On y ajoute, si l'on veut, des rognons et des crêtes de coq, des quenelles ; mais cela tient de la place, sans rien ajouter à l'agrément de cette timbale.

Timbale de cailles.

Préparez les cailles comme cela a été indiqué pour les *cailles en caisse* et *en côtelettes;* au lieu de les dresser sur un plat, mettez-les dans une croûte de timbale, et versez la sauce à l'intérieur de la croûte sur les cailles.

Timbale de mauviettes.

On prépare les mauviettes comme les cailles désossées; on les met en timbale, comme cela vient d'être indiqué pour les cailles.

Timbale de niocchi
(au maigre).

Prenez 500 grammes de bon fromage de Gruyère (sans yeux, et point sec), six jaunes d'œufs; râpez le fromage, mélangez le fromage avec les six jaunes d'œufs à l'aide d'une fourchette; ajoutez un peu de sel; saupoudrez cette pâte avec un peu (très peu) de farine; prenez une planche à pâtisserie, saupoudrez-la avec un peu de farine; mettez-y la pâte, et la roulez en forme de saucisses longues; coupez-la en forme de dés; vous avez mis sur le feu une

casserole remplie d'eau salée ; quand cette eau est bouillante, vous y *pochez* les dés de pâte, que vous laissez cuire pendant une demi-heure ; cette opération doit se faire successivement : il est essentiel que la casserole ne contienne pas une trop grande quantité de *niocchi* à la fois ; retirez au fur et à mesure de la cuisson, à l'aide d'une écumoire, et faites égoutter sur une serviette. Cette préparation peut avoir lieu la veille du jour où l'on doit servir la timbale.

Sauce. — Prenez un demi-litre de crème douce ; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, et plein une cuillère à café de farine ; tournez sur le feu jusqu'à ce que la farine soit absorbée par le beurre ; sel et poivre. Ajoutez la crème, et tournez jusqu'à ce que la sauce entre en ébullition ; on fait cette sauce une demi-heure avant de servir ; quand la sauce bout, on y ajoute 250 grammes de truffes découpées, et 500 grammes de champignons courte-queue ; un quart d'heure après, on met les niocchi dans cette sauce ; vingt minutes plus tard, on verse le tout dans la croûte de timbale tenue au chaud sur un coin du fourneau.

Timbale de niocchi
(au gras).

Même préparation que pour la précédente.

Sauce. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec une forte cuillerée à bouche de farine, sel et poivre ; laissez roussir le beurre sur le feu; ajoutez la moitié d'un verre à boire de vin de Madère, du jus de viande, des épluchures de truffes; laissez mijoter la sauce pendant deux heures, puis la passez au tamis de fil de fer; ajoutez les truffes découpées, les champignons, les niocchi et laissez mijoter pendant une demi-heure. Versez le tout dans la croûte de timbale.

Timbale polonaise.

Faites bouillir 250 grammes de gros macaroni, sans le *crever;* étendez le macaroni cuit sur une serviette pour le laisser sécher. Prenez 250 grammes de jambon, 125 grammes de fromage de Gruyère et autant de bon beurre frais. Coupez le jambon et le fromage en morceaux très fins, mettez le tout pendant un instant sur le feu avec les débris du macaroni.

Beurrez un moule; rangez-y le macaroni en spirales, garnissez ainsi le fond et les bords du moule, en remplissant les interstices avec la farce de jambon et du fromage râpé. Quand le moule est rempli, battez trois œufs entiers, comme pour faire une omelette; versez sur le macaroni, en piquant çà et là avec un couteau pour faire pénétrer les œufs; faites cuire au bain-marie. Renversez le moule sur un plat, servez le macaroni avec une sauce aux champignons, une sauce tomate ou bien une sauce aux truffes.

Pâtés froids ou chauds.

Observations générales. — Tous les pâtés en croûte se font d'après la méthode que nous allons indiquer, et qui, après examen et comparaison, paraîtra sans nul doute la meilleure de toutes. Cette méthode offre le grand avantage de cuire les viandes garnissant le pâté à l'étouffée, sans qu'il y ait déperdition de saveur ni de jus, comme cela se produit quand on cuit les viandes avant de les mettre dans la pâte.

Les viandes et farces employées pour un pâté doivent être largement salées, poivrées et épicées.

La *chair à saucisses*, que l'on achète toute hachée pour faire une farce, donnera toujours un résultat médiocre, cette soi-disant *chair à saucisses* étant généralement composée de tous les déchets de viande de porc qui ne peuvent être utilisés autrement. Pour avoir une bonne farce, il faut la préparer au logis, en hachant de bon filet de porc gras et l'assaisonnant comme nous l'indiquons plus loin.

La cuisson d'un pâté exige une surveillance incessante; le four doit être *très chaud* au début de la cuisson, afin que la pâte soit *saisie;* quand ce résultat est obtenu, on modère la chaleur en procédant comme nous l'avons indiqué.

Avec la recette du *pâté en croûte*, que nous donnons ci-après, on peut faire *toutes les sortes de pâtés* : pâtés de canard, — de lièvre, — de perdreaux, etc. ; — pâté de veau et jambon. On sert ces pâtés chauds ou froids, à volonté; dans le premier cas, le pâté est servi comme *entrée*, après le relevé de potage; dans le second cas, on le sert après le rôti, comme plat froid.

Pâté en croûte.

Pâte. — Prenez 750 grammes de farine, 500 grammes de bon beurre, deux œufs, un verre d'eau, du sel; faites avec tout cela une pâte bien travaillée, que vous roulez six fois; prenez un moule de fer-blanc (à charnières, s'ouvrant sur l'un des côtés); beurrez-le; posez-le sur la pâte étalée, afin d'y découper le couvercle du pâté; on roule encore la pâte, on garnit avec cette pâte l'intérieur du moule, posé sur une plaque de tôle; on presse fortement la pâte contre le moule, tant sur les côtés que dans le fond.

Intérieur du pâté. — Préparez un kilogramme de farce, faite avec du filet de porc bien gras haché menu; hachez quatre échalotes, beaucoup de sel et de poivre, une bonne pincée de persil; mélangez le tout au porc, et hachez bien fin, après avoir ajouté un gros morceau de mie de pain trempée dans du bouillon, deux jaunes d'œufs; prenez un gros poulet et un pigeon; nettoyez-les, puis les désossez (crus) et les coupez par tranches; prenez 500 grammes de jambon d'York cru ou cuit (mieux vaut

qu'il soit cru) et découpez-le par tranches; mettez dans le moule, sur la pâte, des bardes de lard; mélangez les tranches de viande avec la farce, après les avoir assaisonnées de poivre, sel et quatre épices; placez le tout par couches dans la pâte, sans séparer les viandes entre elles ni de la farce; quand le moule est bien rempli, couvrez avec des bardes de lard, puis avec le couvercle de pâte, bien soudé tout autour; au milieu du couvercle formez une ouverture dans laquelle vous placerez un morceau de fort papier roulé en *cheminée*. Mettez le pâté dans un four très chaud pour commencer la cuisson; quand le couvercle a pris couleur, couvrez-le avec un papier d'office beurré; modérez le feu; laissez cuire pendant trois heures; enlevez le moule; laissez le pâté dans le four (chaleur modérée) pendant une demi-heure encore.

Pâté de foies gras en croûte.

Préparez la pâte comme cela a été expliqué pour le pâté en croûte.

Faites dégorger des foies gras pendant deux heures dans de l'eau froide avec une poignée de gros sel de cuisine; il faut environ un kilo-

gramme de foies gras; enlevez les foies hors de l'eau, essuyez-les soigneusement, enlevez les peaux et les fibres (cela doit être fait très minutieusement); prenez 350 grammes de truffes, 750 grammes de filet de porc bien gras; lavez les truffes et les épluchez; mettez ces épluchures dans le filet de porc afin de hacher le tout ensemble; sel et poivre en abondance; coupez les foies en deux moitiés; faites une fente au milieu et la garnissez avec des truffes; garnissez la pâte (placée dans le moule) avec des bardes de lard que vous couvrez d'une mince couche de farce; mettez par-dessus les foies gras, en remplissant les interstices avec de la farce; pressez le tout afin qu'il n'y ait pas de vide; couvrez avec une légère couche de farce et des bardes de lard. Mettez dans un four très chaud pour commencer la cuisson; puis modérez la chaleur, et procédez pour la cuisson comme pour le pâté en croûte; la cuisson doit durer trois heures et demie au moins.

RÔTIS.

Toutes les volailles destinées à être rôties doivent, après avoir été nettoyées, être *flambées;* il n'y a pas d'autre moyen pour supprimer le duvet, que l'on ne peut arracher en les plumant.

Pour bien *flamber* une volaille, on verse dans une assiette de l'esprit-de-vin auquel on met le feu; on présente à cette flamme tous les côtés de la volaille.

Souvent on essaye de *flamber* une volaille au-dessus de la flamme du gaz, ou de papiers allumés; l'une et l'autre de ces méthodes ont pour effet de noircir la volaille, et souvent de lui communiquer un goût désagréable.

Gigot déguisé.

Quand vous voulez servir en temps prohibé un gigot de chevreuil, prenez un bon gigot de mouton pré-salé; dépouillez-le de sa peau, enlevez tous les nerfs et fibres, comme si vous prépariez un gigot de chevreuil; piquez-le de

lardons que vous avez fait macérer pendant quelques heures dans du sel et du poivre.

Préparez dans un grand plat creux une marinade composée de vin blanc, tranches de carottes, d'oignons, persil et un peu d'ail; saupoudrez le gigot avec du sel et du poivre; mettez-le dans cette marinade, avec laquelle vous l'arrosez plusieurs fois par jour; suivant que l'on préfère le *gibier* plus ou moins *faisandé*, on laissera le gigot dans cette marinade pendant *huit* ou *quatre* jours.

Pour la cuisson on procède comme pour le chevreuil; on écrase les légumes de la marinade, on passe le tout au tamis de fil de fer, on remet cette sauce sur le feu avec un grand verre de jus de viande; on fait bouillir cette sauce.

Faux filet.

On prend deux ou trois kilos de faux filet (le meilleur morceau est celui du milieu), bien *paré*, sans peaux, nerfs, ni graisse; à volonté, on le pique avec des lardons. On le rôtit à la broche ou bien au four, à feu vif d'abord afin de le saisir; sel et poivre; quand le mor-

ceau a pris couleur, on le dégraisse ; on l'arrose avec du jus de viande et du bouillon mélangés, ou bien l'un, ou bien l'autre ; une heure et demie de cuisson, si l'on veut avoir la viande saignante.

Filet de bœuf.

Même procédé ; on le pique, ou bien on l'enveloppe d'une barde de lard ; sel et poivre ; mais, pour le même poids de viande, une heure de cuisson seulement.

Gigot de mouton.

Choisir de préférence un gigot de pré-salé ; pour un gigot de trois kilos, une heure et demie de cuisson suffira, si on veut le servir saignant ; on le rôtit à la broche ou bien au four, avec sel et poivre ; quand le gigot s'est dépouillé de sa graisse, on enlève celle-ci ; on arrose le rôti avec du jus de viande ou bien du bouillon.

Filet de mouton.

Choisir un filet de mouton très épais ; on le fait désosser ; on le roule ; on le ficelle fortement ; poivre et sel ; on le met à la broche ou bien

au four ; on procède comme pour le gigot ; trois quarts d'heure de cuisson suffisent.

Veau rôti.

Prenez de la noix de veau, ou bien du *casi* (la noix est préférable) ; mettez le morceau à la broche ou bien au four; si le poids de la viande est de deux kilos, la cuisson devra durer pendant quatre heures avec feu modéré; on enveloppera le veau avec des bardes de lard ; on l'arrosera avec du jus de viande pendant la durée de la cuisson, presque constamment : plus on l'arrose, plus le rôti s'améliore ; au moment de servir, on dégraisse le jus.

Volailles rôties.

Le poulet, étant bien nettoyé et flambé, est frotté avec de bon beurre ; on met un peu de sel à l'intérieur ; on le rôtit à la broche, ou bien au four (feu modéré), pendant une heure et demie; quand la volaille a pris couleur, on l'arrose avec du jus de viande presque continuellement.

Pintade. — Nettoyez et flambez une pintade ; mettez du sel à l'intérieur, et secouez la volaille ; enveloppez-la avec des bardes de lard ;

procédez comme pour le poulet; une heure et demie de cuisson.

Dinde. — Procédez comme pour la pintade; enveloppez la dinde avec des bardes de lard; trois heures de cuisson.

Dinde farcie. — On prépare une farce avec du filet de porc haché, sel, poivre, mie de pain trempée dans du bouillon, et deux jaunes d'œufs; on remplit l'intérieur de la volaille avec cette farce; cousez l'ouverture; ficelez; quatre heures de cuisson pour la dinde farcie; on l'arrose presque continuellement.

Dinde farcie aux marrons. — Prenez un kilo et demi de marrons; enlevez-en la première peau; mettez-les dans de l'eau froide salée; faites-les cuire; quand les marrons sont cuits, on les enlève avec l'écumoire, on les épluche pendant qu'ils sont encore chauds; remplissez la dinde avec ces marrons; sel et poivre. Trois heures de cuisson, en arrosant très souvent.

Dinde truffée. — Prenez un, deux ou trois kilos de truffes; nettoyez les truffes; coupez trois ou quatre truffes en rondelles; levez la peau de la poitrine de la dinde, et glissez les ron-

delles entre la peau et la chair, avec poivre et sel; découpez le reste des truffes en morceaux; mettez-les à l'intérieur de la volaille avec sel et poivre; cousez l'ouverture; ficelez la volaille; enveloppez-la largement de bardes de lard. Trois heures de cuisson à feu modéré, en arrosant presque constamment la volaille avec du jus de viande.

Les rondelles de truffes placées entre la peau et la chair, ainsi que les truffes remplissant l'intérieur de la volaille, y doivent séjourner pendant cinq jours; en d'autres termes, on truffe la volaille cinq jours avant de la servir

Poulet truffé. — Exactement comme la dinde.

Faisan truffé. — Exactement comme la dinde et le poulet truffé.

Canard rôti.

Prenez un beau canard; nettoyez, flambez; mettez à la broche, ou bien au four, avec sel et poivre. Quand le canard a pris couleur, dégraissez-le, et l'arrosez très souvent avec du jus de viande; une heure et demie de cuisson.

Oie rôtie.

On choisit une jeune oie, on la plume, on la

vide, on la flambe; on la met à la broche, ou bien au four; quand l'oie a rendu sa graisse, on enlève celle-ci, puis on arrose l'oie très souvent avec du jus de viande; trois heures de cuisson à feu modéré.

Quand on sert l'oie, avant de découper les filets, on fait dans la poitrine plusieurs incisions transversales que l'on saupoudre avec du gros poivre noir, non pas moulu, mais concassé; on exprime par-dessus le poivre le jus d'un citron; puis on découpe les filets de l'oie, qui, moyennant cet assaisonnement, devient plus facile à digérer.

Oie farcie de marrons.

Procédez exactement comme pour la dinde farcie de marrons.

Perdreau.

Plumez, videz, flambez le perdreau; mettez à l'intérieur quelques grains de sel, et secouez le perdreau afin que le sel le pénètre; enveloppez-le de bardes de lard; si vous voulez, mettez sur le dos et sur la poitrine du perdreau une feuille de vigne, *avant* de l'envelopper avec les

bardes de lard; faites rôtir pendant trois quarts d'heure, au four ou bien à la broche.

Faisan rôti.

Comme le poulet rôti.

Bécasses.

Plumez, flambez, et ne videz pas la bécasse; enveloppez-la avec des bardes de lard; faites rôtir pendant trois quarts d'heure, au four ou bien à la broche; retirez; prenez l'intérieur de la bécasse, formez-en une purée; vous avez fait rôtir dans du beurre des tranches de pain, sur lesquelles vous étendez la purée. Placez ces tranches sur un plat, et la bécasse sur les tranches. Servez très chaud.

Cailles.

Plumez, flambez, videz, — ou ne videz pas, suivant qu'on le préfère; poivre et sel; enveloppez dans des bardes de lard; faites rôtir pendant une demi-heure; versez sur un plat garni de croûtons de pain frit.

Lièvre.

Prenez un lièvre et le dépouillez et videz; enlevez les peaux du ventre, et les jetez; coupez

le râble le plus haut possible (au-dessus des rognons); enlevez la peau qui se trouve sur le râble, piquez le dos et les cuisses; ou bien, si vous le préférez, vous l'entourerez de bardes de lard, après l'avoir salé et poivré.

Si vous voulez faire un rôti mariné, mettez le râble dans un grand plat creux avec quatre oignons découpés en tranches, une petite carotte coupée de même, une gousse d'ail coupée en deux, persil, poivre et sel, deux verres de vin blanc. Laissez mariner pendant trois ou quatre jours, en l'arrosant plusieurs fois par jour avec la marinade; une demi-heure ou trois quarts d'heure de cuisson, suivant que l'on veut l'avoir plus ou moins rouge.

Le jour où l'on veut servir ce rôti, on fait bouillir la marinade avec un verre de jus de viande; faites rôtir le lièvre à la broche, ou bien au four, en l'arrosant avec cette marinade.

On peut aussi avec cette marinade préparer une sauce que l'on servira en même temps que le rôti; dans ce cas on aura passé tous les légumes de la marinade, en les pressant dans une passoire; au moment de servir, on ajoute un peu de jus de citron.

Le lièvre rôti sans être mariné a la même cuisson que le précédent; on l'arrose avec du jus de viande; on le sert dans son jus.

Chevreuil.

On procède exactement comme pour le lièvre.

Chevreuil rôti, avec sauce chasseur.

Piquez un gigot de chevreuil avec de fins lardons; faites-le rôtir à la broche, ou bien au four, pendant une heure.

Sauce chasseur. — Faites chauffer dans une casserole un morceau de bon beurre; ajoutez une pincée de carottes coupées fin comme pour une julienne, autant de navets, autant d'oignons, sel, poivre, une pointe de piment, un peu de poivre de Cayenne, une tranche de jambon, une petite cuillerée de farine; faites revenir le tout ensemble; mettez ensuite un verre de jus de viande et un verre et demi de vin blanc; faites mijoter pendant deux heures et demie; passez la sauce au tamis de fil de fer; mettez-la dans une saucière chauffée; servez avec le gigot de chevreuil.

On sert aussi le gigot de chevreuil sans sauce, simplement avec son jus.

Jambon rôti.

Prenez un jambon d'York; s'il pèse cinq kilos, sa cuisson devra durer trois heures. Mettez-le dans une casserole, ou bien dans une marmite, avec de l'eau froide; on compte la durée de la cuisson depuis le moment où l'eau commence à bouillir; cette eau doit *toujours* bouillir pendant les trois heures de la cuisson.

Retirez le jambon au bout de ce temps; enlevez la couenne; mettez-le dans un plat allant au four, on y ajoutant deux verres de vin de Madère; laissez-le au four pendant une demi-heure, en l'arrosant sans cesse avec ce vin de Madère. On le sert avec un plat d'épinards, et avec ou sans une sauce madère.

Sauce madère. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre, deux cuillerées de farine; quand cela a pris couleur, on ajoute un verre de jus de viande; prenez le vin de Madère avec lequel on a arrosé le jambon, dégraissez, mettez-le dans la casserole; si le vin est insuffisant, on en ajoute un peu; on glace le jambon avec

une partie de cette sauce; on sert le reste dans une saucière, en même temps que le jambon.

Gigot d'agneau.

Procédez comme pour le gigot de mouton, mais cuisez-le plus longtemps, c'est-à-dire pendant environ deux heures.

Rôti de canards sauvages.

Après les avoir nettoyés, faites-les flamber; prenez leur foie, et frottez-en leur chair; mettez à l'intérieur un peu de sel gris, et secouez afin que le sel pénètre partout; mettez à la broche, ou bien au four; arrosez avec bouillon et jus de viande; garnissez le plat avec des tranches d'oranges épluchées et épépinées.

Rôti de canards domestiques.

Comme le rôti de canards sauvages.

PLATS FROIDS.

Poulet jardinière à la mayonnaise.

Plat froid pour déjeuner ou dîner. Faites blanchir des légumes comme si l'on préparait une jardinière : petits pois, pointes d'asperges, haricots verts, choux-fleurs. Découpez en dés les restes d'un poulet. Préparez une mayonnaise. Prenez un moule. Placez au fond de petites branches de chou-fleur, comblez les vides avec les autres légumes, mettez du jus de viande et de la mayonnaise. Faites prendre sur la glace. Placez par lits les dés de poulet, les légumes, la mayonnaise. Au moment de servir, renversez le moule, décorez avec de la gelée de viande.

Pour repas maigre, on substitue du homard au poulet. On supprime le jus et la gelée de viande. On peut aussi faire ce plat seulement avec les légumes, et, quand la saison le permet, on décore avec de la betterave.

Enfin le plat sera incontestablement moins joli, mais tout aussi bon, si l'on n'emploie pas

de moule et qu'on le serve simplement dans un saladier.

On sert ce plat après le rôti, avant l'entre mets.

Pâté froid de ménage.

Prenez 500 grammes de veau, 1 kilogramme de porc frais. Découpez ces viandes en longues lanières que vous ferez mariner pendant trois à quatre jours dans du vin rouge, avec assaisonnement d'oignons, clous de girofle garnis, poivre, sel et un peu d'ail.

Préparez la pâte suivante :

Mettez sur la planche à pâtisserie 1 kilogramme de farine et du sel ; prenez 500 grammes de beurre bien frais et découpez-le en petites tranches sur le tas de farine ; pétrissez avec la moindre quantité d'eau possible, afin de faire une pâte ferme, maniez bien le beurre avec la farine en travaillant la pâte avec la paume de la main. Quand elle est bien travaillée et forme un tout bien homogène, on l'abat, mais on ne l'étend qu'au moment de s'en servir ; on la dispose en carré sur le fond d'un moule carré pareil à ceux que l'on emploie pour les

biscuits carrés dits *briques;* avant de placer la pâte dans le moule, on a enduit celui-ci de bon beurre et de chapelure bien fine; après avoir bien exprimé le liquide mariné dans lequel se trouve la viande, on place celle-ci (en la serrant autant que possible) dans le moule; puis, quand celui-ci est rempli, on rabat la pâte *en quatre* par-dessus; on dore avec un jaune d'œuf, on met au four pendant une heure et demie, jusqu'à ce que le pâté ait pris une belle couleur brune. On peut ajouter aux viandes de pâté : du jambon, des foies d'oie crus, ou bien du gibier, si l'on veut le faire très bon.

Chauffroix de canards.

Faites tuer, en les étouffant, deux canards, que vous plumez, videz et flambez; remettez les foies dans les canards, faites rôtir ceux-ci pendant une heure et demie environ; dès qu'ils ont pris couleur, on les dégraisse, puis on les arrose avec une forte quantité de jus de viande. Quand les canards sont rôtis, on les découpe; on prend les carcasses, on les met dans une casserole avec le jus rendu pendant la cuisson des canards; on y ajoute un

verre de vin de Madère, sel, poivre, et si le jus paraît de quantité insuffisante, on y ajoute du jus de viande; on fait cuire le tout sur un feu modéré pendant trois heures au moins; on prend les carcasses ainsi que les foies, on pile le tout dans un mortier de marbre; quand cette purée est bien fine, on la passe au tamis, et si la purée est trop épaisse, on ajoute de la gelée de viande encore tiède; on prend chaque morceau de canard, on le met dans cette purée pour le *glacer,* on passe tous les morceaux sur un plat, on laisse refroidir.

D'autre part, on a fait prendre du jus de viande en gelée dans un moule ayant la forme d'une couronne; on renverse la couronne sur un plat; on remplit l'intérieur de la couronne avec les morceaux de canard disposés en dôme; on couvre ce dôme avec le reste de la purée, en l'égalisant au couteau; on hache de la gelée de viande, on en couvre le dôme.

On fait des chauffroix de mauviettes, de cailles, de perdreaux, de faisans, de bécasses.

Langouste en aspic avec sauce béarnaise.

Prenez deux langoustes ayant leurs œufs; faites-les cuire pendant vingt-cinq minutes dans un bon court-bouillon (voir le chapitre des *Relevés de potage*, pour le court-bouillon); retirez, faites égoutter, laissez refroidir les langoustes; enlevez leurs œufs, mettez-les dans une passoire fine avec un bon morceau de beurre; écrasez avec le pilon, pour former un beurre de langouste.

Préparez une sauce béarnaise (voir le chapitre des *Sauces*), à laquelle vous ajouterez ce beurre de langouste; dépecez les langoustes, coupez leur chair en tranches minces; préparez des truffes et les coupez en rondelles; mettez un moule de fer-blanc sur de la glace; versez-y un peu de jus de viande, et mettez-y quelques rondelles de truffes et des tranches de langouste; laissez prendre en gelée; remettez dans le moule un lit de sauce béarnaise; laissez prendre en gelée; encore du jus de viande, des truffes, de la langouste, de la sauce béarnaise; laissez prendre en gelée; ainsi de

suite, jusqu'à ce que le moule soit bien rempli.

Pour démouler, — au moment de servir, — prenez une serviette humectée d'eau chaude, et tamponnez le moule.

Galantine.

Prenez un gros poulet et le fendez sur le dos; enlevez la peau soigneusement sans la déchirer; désossez entièrement la chair; coupez celle-ci en tranches; prenez un kilo de viande de veau en escalopes, un kilo de filet de porc également découpé en escalopes, c'est-à-dire en tranches fort minces, et 500 grammes de tranches de jambon de Bayonne; préparez 75 grammes de farce mélangée de filet de porc et de veau hachés soigneusement, beaucoup de sel et de poivre, quatre gousses d'échalotes, une bonne pincée de persil; quand le tout est haché soigneusement, on y ajoute toutes les tranches de volaille, de viande de veau et de porc, avec sel, poivre et un peu de quatre épices; ajoutez deux œufs crus entiers et deux cuillerées de farine. Mélangez bien le tout. Étendez soigneusement la peau du poulet, et la couvrez avec une barde de lard suffisam-

ment grande; sur cette barde on dispose la moitié de la préparation, en la distribuant aussi également que possible; on la recouvre avec une seconde grande barde de lard; on y met l'autre moitié des viandes et de la farce; on recouvre avec une troisième barde de lard; on s'est appliqué à donner à la galantine une bonne forme de carré long; on rabat la peau du poulet par-dessus; on la recoud; on ficelle très serré. Mettez-la dans une serviette bien propre, serrez fortement, cousez la serviette bien serré, et ficelez encore par-dessus la serviette.

Cuisson. — Mettez dans une casserole les abatis, os et carcasse du poulet, avec un kilo de jarret de veau, deux kilos de viande de bœuf (gîte à la noix, nerveux), le tout découpé en morceaux; sel, poivre; vous avez mis au fond de la casserole un morceau de couenne découpé en morceaux; faites revenir le tout; quand cela a pris couleur, mettez-y trois litres d'eau bouillante, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, un bouquet de persil, une carotte coupée en tranches, trois clous de girofle; laissez mijoter le tout pendant cinq heures.

Passez ce jus au tamis de fil de fer ; mettez la galantine dans une casserole que vous remplissez avec ce jus, dans lequel elle doit baigner ; fermez hermétiquement la casserole ; faites cuire pendant deux heures doucement ; retournez la galantine, et la faites cuire encore pendant deux heures, toujours baignant dans ce jus.

Après cuisson, on enlève la galantine, on la pose (sans enlever les ficelles ni la serviette) dans un plat ; on pose sur la galantine un poids de cinq kilos au moins. On la laisse ainsi en presse pendant vingt heures au moins.

On enlève les ficelles, la serviette, on coupe soigneusement le fil qui a servi à coudre la peau ; on clarifie le jus dans lequel la galantine a cuit, c'est-à-dire qu'on l'a dégraissé quand il a refroidi ; puis on l'a remis sur le feu avec six blancs d'œufs et leurs coquilles ; on ajoute pas tout à fait la moitié du jus d'un citron, un peu de sel, si cela est nécessaire ; battez le jus avec un fouet de fil de fer, jusqu'à ce que l'ébullition commence ; on retire aussitôt du feu, on laisse reposer pendant vingt minutes ; on mouille dans de l'eau fraîche une serviette fine ; on la tord pour qu'il n'y reste pas d'eau, on y verse

le jus pour le passer. On laisse refroidir; quand le jus est pris en gelée, on s'en sert pour couvrir et garnir la galantine.

Terrine de canards.

Prenez deux beaux canards et les désossez, puis séparez la chair de la peau; prenez un kilo de beau foie de veau, bien doré, et coupez en tranches minces la chair des canards ainsi que le foie de veau.

Prenez d'autre part un kilo de filet de porc bien gras, et le hachez très fin avec un peu de persil et un peu d'échalotes, sel, poivre, quatre épices; prenez une barde de lard, et garnissez le fond de la terrine avec cette barde; mettez un lit de farce, un lit de tranches de canard et de foie de veau; encore un lit de farce et couvrez avec une barde de lard; encore un lit de tranches de canard et de foie de veau; encore un lit de farce, encore une barde de lard; couvrez avec le couvercle; mettez la terrine dans un grand plat creux rempli d'eau bouillante, et cuisez au bain-marie pendant trois heures au moins, à feu doux.

Prenez la carcasse, la peau des canards,

leurs os, mettez le tout dans une casserole; sel, poivre; faites revenir, dégraissez le jus; ajoutez un demi-verre de vin de Madère, autant de bon vin blanc, trois verres de jus de viande, une pointe d'ail; laissez mijoter pendant deux ou trois heures; servez-vous de ce jus pour arroser très souvent la terrine : plus on l'arrose, plus on l'améliore.

Aspics.

L'aspic est un plat de gelée de viande prise au moule, dans laquelle on a placé du perdreau, ou du poulet, ou de la pintade, ou du faisan, ou du homard.

Le meilleur des aspics est sans contredit celui que l'on fait avec une terrine de foies gras.

Prenez une terrine de foies gras préparés avec des truffes; coupez le foie en tranches, en en enlevant toutes les fibres, les nerfs, la graisse, qui peuvent s'y trouver; coupez les truffes en carrés. Prenez une grande terrine; mettez-y deux à trois kilos de glace; mettez-y le moule dans lequel vous voulez faire l'aspic; versez au fond un peu de jus de viande; laissez prendre en gelée; distribuez les truffes, et mettez des

tranches de foie gras ; mettez encore du jus de viande; laissez prendre en gelée; encore un lit de foies gras et de truffes ; du jus de viande; laissez prendre en gelée; ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli.

Vous avez mondé des pistaches ; mettez-en sur chaque lit de foies et de truffes.

Laissez prendre l'aspic sur la glace; démoulez seulement au moment de servir; décorez le plat avec de la gelée de viande, que vous hachez pour former une garniture à facettes brillantes.

L'aspic peut et doit être fait la veille du jour où l'on doit le servir; on le laisse dans son moule jusqu'au dernier moment.

Galantine de bœuf.

Prenez deux kilos de bœuf (dans la cuisse) sans os ni graisse; lardez avec deux cents grammes de lard gras et fumé; ficelez le morceau dans tous les sens, afin que le lard se trouve renfermé à l'intérieur.

Mettez au fond d'une casserole un oignon découpé en tranches, une carotte coupée en rondelles, une cuillerée de beurre fondu; posez

la viande sur ce fond de casserole, en ajoutant cent vingt-cinq grammes de rouelle de veau, deux cent cinquante grammes de foie de bœuf; mouillez avec un ou deux litres de bon bouillon; ajoutez un pied de veau, sel, poivre, trois clous de girofle, un bouquet de persil, un peu d'ail; posez la casserole sur un bon feu pour commencer, diminuez le feu et l'y laissez pendant six heures. Retirez, mettez la viande dans une soupière pouvant former un moule, passez le jus dans un linge fin, versez-le sur le bœuf.

Quand on veut servir cette viande, on enlève la graisse qui s'est figée par-dessus, on plonge la soupière dans de l'eau tiède, on la renverse sur le plat qui doit être présenté; on décore avec des branches de persil, des cornichons, de petits oignons et des champignons au vinaigre. Cette viande froide, placée à la cave, se conserve au moins huit jours en été.

Gelée de légumes.

Aspic pour dîners et déjeuners maigres. Pour un moule ayant la contenance d'un litre, prenez un litre et demi d'eau suffisamment salée; mettez dans cette eau une carotte, un navet,

un céleri, un poireau, deux oignons non pelés, un peu d'ail, un petit cœur de chou, un peu de noix muscade, deux clous de girofle, un peu de thym et de feuilles de laurier; fermez hermétiquement la casserole et la mettez sur le feu. Quand les légumes sont cuits, passez ce bouillon, puis remettez-le sur le feu en y faisant fondre une dizaine de feuilles de gélatine blanche, ou mieux encore de la colle de poisson; ajoutez un bon verre de vinaigre à l'estragon, ou bien non aromatisé, suivant qu'on le préfère; battez légèrement deux blancs d'œufs avec leurs coquilles concassées et employez-les à clarifier la gelée.

Disons, pour les personnes qui ne connaissent pas ce procédé de clarification, que l'on met la casserole avec son liquide *tiède* sur le feu; on fouette le liquide d'une main avec la verge en fil de fer, et de l'autre main on jette les blancs d'œufs dans le liquide. Quand celui-ci *paraît* entrer en ébullition, on cesse de le battre; on laisse faire un ou deux bouillons, on met la casserole au bout du fourneau; la clarification est immédiate.

On passe le liquide au travers d'une serviette

ployée en deux, qui a été rincée à l'eau chaude, puis à l'eau froide.

On pose sur de la glace un moule vide au milieu, et l'on y verse un peu de liquide pour le faire prendre en gelée. Quand la gelée est formée, on y place un lit de filets de saumon, — ou de sole, — ou de homard; on y remet le liquide pour le faire prendre en gelée, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit rempli. Le poisson doit, bien entendu, être cuit et refroidi; on en peut mélanger plusieurs sortes.

Le lendemain on renverse la gelée sur un plat. Dans le vide laissé par le moule, c'est-à-dire au centre, on place une belle sauce mayonnaise bien ferme. Ce plat est très beau, très bon, et la gelée de légumes a presque autant de saveur que la gelée de viande.

Terrine de lièvre.

Prenez un lièvre que vous dépouillez, désossez, et auquel vous enlevez tous les nerfs; coupez toute la chair en tranches. Prenez 500 grammes de jambon d'York, cuit ou cru (peu importe), 250 grammes de truffes, un kilo-

gramme de filet de porc très gras. Nettoyez et épluchez les truffes; on prend ces épluchures, on les hache très fin avec le filet du porc, sel, et poivre. Prenez une barde de lard et placez-la au fond de la terrine; sur cette barde mettez un lit de farce, puis un lit de tranches de jambon et de tranches de lièvre que l'on parsème de truffes; encore un lit de farce; encore une barde de lard, puis des tranches de jambon et de lièvre; sur ces tranches on met toujours du sel et du poivre; en dernier lieu on recouvre avec un lit de farce, et sur celle-ci on pose une barde de lard; couvrez avec le couvercle de la terrine; posez la terrine dans un grand plat creux allant au four, rempli d'eau chaude; faites cuire la terrine ainsi, c'est-à-dire *au bain-marie dans le four;* feu doux; trois heures de cuisson.

Vous avez pris les débris du lièvre, un kilogramme et demi de tranches de bœuf, sel, poivre 500 grammes de jarret de veau, quatre ou cinq abatis de poulet, bouquet garni, quatre ou cinq oignons, trois clous de girofle, trois litres d'eau; faites cuire le tout pendant cinq heures; avec ce jus vous arrosez la ter-

rine pendant sa cuisson, qui doit être faite à feu doux.

Quand la terrine est cuite, vous enlevez le couvercle et le remplacez par une feuille de papier sur laquelle vous posez un poids de cinq kilogrammes; laissez-la ainsi sous presse jusqu'au lendemain.

Terrine de perdreaux ou de faisan.

On plume, on vide, on flambe les perdreaux; on les désosse; on les coupe en tranches; pour deux perdreaux, on prendra 750 grammes de foie gras et 300 grammes de truffes. On prend 700 grammes de filet de porc bien gras, que l'on hache très fin avec les épluchures des truffes; sel et poivre. Nettoyez et faites dégorger les foies gras dans l'eau avec une poignée de sel.

Prenez une terrine; garnissez-en le fond avec une barde de lard et couvrez avec la moitié de la farce; mettez un lit de tranches de perdreaux, poivre, sel, un lit de foie gras, en y ajoutant des truffes entières; ainsi de suite; terminez avec l'autre moitié de la farce et couvrez avec une barde de lard; faites cuire

au four, dans un plat creux rempli d'eau chaude; feu modéré; deux heures de cuisson. Il n'est pas nécessaire de mettre en presse; on laisse refroidir; si l'on veut conserver la terrine, on la couvre avec de la panne que l'on a fait fondre.

La terrine de faisan se prépare comme la terrine de perdreaux.

Salade russe.

Prenez 125 grammes d'anchois, un gros chou-fleur, deux bottes de pointes d'asperges, un litre de petits pois, un demi-litre de flageolets (secs, mais verts). Faites blanchir tous ces légumes isolément; le chou-fleur doit rester un peu croquant. Faites égoutter très soigneusement les légumes, qui ne doivent pas retenir d'eau du tout.

Mettez dans un saladier des morceaux de betteraves, les pointes d'asperges, les petits pois et les flageolets; assaisonnez de sel, poivre, huile et vinaigre, comme pour faire une salade; assaisonnez de même le chou-fleur. D'autre part, préparez une sauce mayonnaise.

Prenez un moule; glacez les morceaux de

chou-fleur avec de la sauce mayonnaise ; mettez dans le fond du moule un lit de chou-fleur, couvrez avec de la sauce mayonnaise que vous parsemez de quelques filets d'anchois roulés en turban ; un lit de légumes (ceux qui ont été assaisonnés ensemble), un lit de sauce mayonnaise parsemé d'anchois, un lit de chou-fleur, glacés et couverts de mayonnaise ; encore un lit de légumes, et ainsi de suite ; terminez par un lit de mayonnaise ; gardez le moule dans un lieu frais ; démoulez au moment de servir ; décorez le plat avec de la betterave hachée.

Sauce mayonnaise.

Prenez quatre jaunes d'œufs aussi frais que possible, de l'huile conservée au frais (jamais gardée dans la cuisine).

Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, et les tournez vivement avec une cuillère d'argent ; versez de l'huile peu à peu, sans cesser de tourner vivement ; quand la sauce est à moitié prise, ajoutez une cuillerée à café remplie de vinaigre ; tournez toujours ; ajoutez poivre, sel, et tournez ; recommencez à verser de l'huile peu à peu, en tournant toujours sans interruption ;

ajoutez encore un peu de vinaigre en travaillant toujours la sauce; si elle s'éclaircit, il faut là travailler sans y rien ajouter jusqu'à ce qu'elle s'épaississe; quand la sauce est bien prise, ajoutez plein une cuillère à café d'eau fraîche, et travaillez encore la sauce, qui, ains faite, ne *tombera* pas, et ne tournera pas, même si on l'a préparée d'avance.

Terrines à conserver.

Quand on prépare des terrines, non pour les consommer de suite, mais pour les conserver, on se procure de la panne, — environ un kilogramme par terrine; — on la fait fondre; quand la panne est fondue, on la met sur la terrine; on la laisse refroidir. On la recouvre ensuite avec un papier, on remet le couvercle; on colle celui-ci avec une bande de papier, de façon à intercepter l'air.

Mettre les terrines dans un lieu entièrement sec.

LÉGUMES.

Observations générales concernant la cuisson des légumes.

Tous les légumes verts sont *blanchis* dans de l'eau *bouillante* et salée.

Tous les légumes secs (haricots, lentilles, pois) sont mis sur le feu dans de l'eau *froide* et salée.

Artichauts sautés.

Prenez des artichauts de moyenne grosseur, et les coupez en quatre morceaux ; ôtez leur foin et les parez, en laissant à chacun trois feuilles ; rangez-les dans une casserole, mettez-y du beurre, placez la casserole sur un feu doux et laissez-l'y pendant vingt minutes. Dressez-les en turban sur un plat ; mettez dans le beurre de leur cuisson une cuillerée de chapelure, du sel, du persil haché et un peu de jus de citron ; versez cette sauce sur le plat d'artichauts, que vous avez gardé au chaud

sur un coin du fourneau. On n'a pas fait blanchir ces artichauts.

Artichauts farcis.

Préparez une farce avec de la volaille ou du veau, un peu de filet de porc, un peu d'oignon, de persil, et gros comme un œuf de mie de pain trempée dans du bouillon; hachez le tout, et, quand la farce est bien amalgamée, cassez un œuf par-dessus.

Nettoyez les artichauts; conservez seulement le fond, le dessus (ou couvercle) et coupez les plus grosses feuilles inférieures, presque au ras du fond; emplissez ces fonds avec la farce, et couvrez chacun avec son couvercle (ou dessus de l'artichaut). Rangez les fonds d'artichauts dans une tourtière, avec beaucoup de beurre, un verre de jus de viande, et les faites cuire à très petit feu dessus et dessous; on les arrose avec du bouillon; quand ils ont pris de la couleur (deux heures et demie de cuisson sont nécessaires), on prépare, une demi-heure avant de servir, la sauce, pour laquelle on prend une grande partie de la cuisson des artichauts, qu'on lie avec un peu de fécule, et à laquelle

on ajoute du jus de viande, si la sauce est trop courte; servez chaud, en jetant la sauce sur les artichauts.

Concombres farcis.

On les pèle, on les coupe en deux moitiés dans le sens de leur longueur; on enlève le milieu; pour tout le reste on procède comme pour les artichauts farcis.

Aubergines farcies, au gratin.

Prenez des aubergines, et les fendez (sans les peler) dans le sens de leur longueur; ôtez les pépins avec la pointe d'un couteau. Vous avez préparé un morceau de mie de pain, gros comme le poing, que vous avez fait tremper dans du bouillon; ajoutez-y du sel, du poivre, du persil haché : cela forme une sorte de farce avec laquelle vous garnissez l'intérieur de chaque moitié d'aubergine; mettez beaucoup de beurre dans le fond d'une tourtière; rangez dans cette tourtière les moitiés d'aubergines, bien serrées les unes contre les autres; garnissez-les chacune de quelques petits morceaux

de beurre ; cuisez avec feu dessus et dessous, — pas trop vif, — pendant une demi-heure environ.

Carottes à la flamande.

Coupez des carottes en rondelles, et faites-les blanchir pendant cinq minutes; mettez-les dans une casserole avec du beurre, du bouillon et un peu de sucre; faites cuire et réduire; ajoutez un bon morceau de beurre, de fines herbes hachées, sel, poivre, une forte cuillerée de jus de viande ; faites cuire encore pendant quelques minutes ; servez en garnissant le plat avec des croûtons frits.

Choux-fleurs au macaroni.

Faites cuire des choux-fleurs dans de l'eau salée ; avant qu'ils soient trop cuits, retirez-les, faites-les égoutter; vous avez préparé une sauce blanche, jetez-la sur les choux-fleurs ; mettez dans le fond d'un plat qui va sur le feu du beurre et une légère couche de fromage de Gruyère râpé, puis une couche de choux-fleurs, ainsi de suite; terminez par une couche de fromage que vous parsemez de

petits morceaux de beurre; saupoudrez avec du fromage parmesan râpé; faites cuire pendant un quart d'heure avec feu modéré dessus et dessous.

Pommes de terres soufflées.

Les pommes de terre soufflées, telles qu'on les sert dans les bons restaurants de Paris, n'offrent pas une grande difficulté d'exécution; mais il faut les préparer avec soin, et n'employer que les pommes de terre longues et jaunes.

On les nettoie, on les pèle, on les coupe en rondelles; on met dans une poêle de la graisse à rôti, ou bien du beurre, et de l'huile d'olive sans goût de fruit; quand la graisse n'est pas tout à fait fondue, jetez-y les pommes de terre; laissez-les sur le fourneau jusqu'à ce qu'elles aient un peu pris couleur; retirez-les de la poêle et les étalez sur un plat pour les laisser refroidir pendant quelques minutes. Pendant ce temps, mettez la poêle sur un feu ardent; quand la friture est bouillante, mettez-y les pommes de terre à l'aide d'une écumoire, et les retirez dès qu'elles ont gonflé; saupoudrez

de sel blanc; servez immédiatement avec des biftecks, des côtelettes, ou bien un filet ou faux filet rôti.

Pommes de terre au fromage.

Nettoyez les pommes de terre, et les découpez en rondelles très fines; prenez un plat pouvant aller sur le feu et être présenté à table; mettez-y une couche de ces rondelles, sel, poivre, un peu de farine, et du fromage de Gruyère râpé; continuez de la sorte, en terminant par la couche de fromage, toujours mélangée d'un peu de farine; sur chaque couche de pommes de terre vous avez réparti de petits morceaux de beurre très frais : il ne faut ménager, pour que ces pommes de terre soient bonnes, ni la quantité ni la qualité du beurre et du fromage; prenez deux jaunes d'œufs pour un plat moyen, battez-les dans un demi-litre de lait, et jetez le tout sur le plat; laissez cuire pendant dix minutes sur un feu assez vif, puis mettez le plat dans un four de chaleur modérée; on peut servir avec ces pommes de terre une sauce de tomate.

Haricots verts.

Prenez des haricots frais et les épluchez en coupant chaque extrémité et enlevant les fils des côtés; s'ils sont très longs, coupez-les en biais par le milieu; faites bouillir de l'eau salée, et quand elle bout à gros bouillons, mettez-y les haricots; faites-les cuire sur un feu assez vif, sans que la casserole soit couverte; retirez-les, faites-les égoutter, jetez-les dans de l'eau froide, et faites-les encore égoutter avant de les remettre sur le feu. Mettez dans une casserole une très petite quantité d'eau ou de bouillon, avec du sel à proportion: quand l'eau est très chaude, ajoutez un gros morceau de beurre, puis les haricots; peu de temps suffit pour cette seconde cuisson; on retire les haricots lorsque le beurre, point tout à fait fondu, forme une sauce presque blanche.

On peut ajouter à ces haricots du poivre, du persil haché, un filet de vinaigre, et, pour ceux qui en aiment le goût, un peu d'ail haché.

Pommes de terre à l'alsacienne.

Faites cuire des pommes de terre à l'eau (sans sel), puis les pelez ; d'autre part, vous avez mis dans une poêle beaucoup de bon beurre ; quand le beurre est bien chaud, vous y découpez les pommes de terre en tranches, et les salez, tout en les faisant sauter. Peu avant de servir, vous les saupoudrez avec de la chapelure fine.

Les pommes de terre ne sont pas moins bonnes sans chapelure.

Pommes de terre aux tomates.

Nettoyez quelques pommes de terre ; coupez-les en deux moitiés dans le sens de leur longueur ; placez-les autour de l'intérieur d'un plat allant au four, avec un fort morceau de beurre, sel et poivre ; quand les pommes de terre sont à moitié cuites, saupoudrez-les avec du fromage de Gruyère râpé ; remplissez le plat avec des tomates que vous avez ouvertes pour en extraire les pépins ; parsemez les tomates et les pommes de terre de petits morceaux de beurre ; couvrez le tout avec une

couche de chapelure ; mettez au four de chaleur modérée ; la sauce doit être réduite au moment où l'on sert ces pommes de terre.

Pommes de terre entières.

Quand les pommes de terre sont bien mûres (farineuses), on les choisit de moyenne grosseur ; on les fait cuire à l'eau (sans sel) ; on les pèle ; on a placé sur le bord d'un four ouvert un légumier ; quand ce légumier est chaud, on y place les pommes de terre pelées, plusieurs gros morceaux de beurre frais, sel et poivre blanc ; on couvre le légumier avec le couvercle ; au bout de quelques minutes, on sert les pommes de terre dans le légumier.

Pommes de terre aux oignons.

Nettoyez des pommes de terre, et les coupez en rondelles très minces ; mettez dans un plat creux, allant au feu et pouvant être servi sur la table, un très gros morceau de beurre très frais, sel, poivre, une certaine quantité d'oignons découpés en rondelles ; mettez un couvercle sur le plat ; faites cuire à petit feu, jusqu'à ce que le tout ait pris une couleur dorée.

Salade de pommes de terre.

Faites durcir deux ou trois œufs ; prenez les jaunes, et les écrasez au fond d'un saladier, avec sel, poivre, un demi-verre de vin blanc, un peu acide; faites cuire des pommes de terre à l'eau (sans sel) ; puis les pelez, et découpez en tranches très minces; hachez de fines herbes et un peu d'échalotes; mettez les pommes de terre découpées en tranches dans le saladier, puis les fines herbes, et assaisonnez comme toute autre salade, mais en y mettant fort peu de vinaigre. On peut y ajouter des filets d'anchois ou de hareng saur, ainsi que quelques olives dont on a enlevé le noyau.

Pommes de terre à la crème.

Faites cuire des pommes de terre à l'eau (sans sel), coupez-les en rondelles très minces; d'autre part, vous avez préparé une sauce blanche (voir le chapitre des *Sauces*) ; mettez-y les rondelles de pommes de terre, avec sel et poivre; laissez un peu cuire sur un feu très modéré; faites, avec un peu de lait, une liaison d'œufs; ajoutez-la à la sauce

blanche, avec un morceau de beurre frais et un peu de jus de viande, ou du jus de poulet ou de veau.

Emploi d'un reste de purée de pommes de terre.

Faites revenir dans du beurre un peu d'ail haché; prenez la purée, cassez par-dessus deux œufs entiers; sel, poivre en faible quantité, la purée étant déjà assaisonnée; mélangez bien le tout, ail compris; formez de petites galettes, que vous saupoudrez de farine; mettez dans une poêle du beurre frais; quand il est bien bouillant, mettez-y les galettes; retournez-les, pour qu'elles soient bien dorées; servez, en les arrosant avec le beurre de leur cuisson et en les entourant de persil frit.

Ce plat ne perdra rien à être fait avec une purée fraîche.

On peut encore utiliser un reste de purée, en mettant celle-ci dans un plat allant au four et pouvant être présenté à table; on verse par-dessus un demi-litre de crème ou de lait; on y casse quelques œufs; on couvre le tout avec une couche de fromage de Gruyère râpé, que

l'on parsème de petits morceaux de beurre; mettez au four; quand le plat a pris une belle couleur, c'est-à-dire au bout de vingt minutes environ, servez très chaud.

Artichauts à l'huile.

Coupez les artichauts en quatre morceaux et rognez la partie supérieure des feuilles assez bas. Mettez-les dans une casserole avec de bonne huile, en quantité suffisante pour que les artichauts y baignent complètement. Laissez-les cuire pendant une grande demi-heure; coupez du lard en petits dés, faites-les revenir dans une casserole avec du beurre; ôtez le lard, faites un roux avec le beurre dans lequel vous l'avez fait revenir, mouillez avec de bon bouillon, ajoutez un oignon, sel, poivre, bouquet de persil; laissez cuire cette sauce pendant trois quarts d'heure, remettez-y le lard, des champignons coupés en petites tranches, laissez cuire le tout ensemble pendant un quart d'heure. Vous avez fait égoutter les artichauts; mettez-les dans cette sauce, laissez cuire le tout pendant une demi-heure avant de servir.

Aubergines.

Coupez l'aubergine en deux morceaux dans le sens de sa longueur, enlevez l'intérieur; mettez du gros sel pour faire dégorger l'aubergine pendant deux heures au moins; mélangez l'intérieur avec de la mie de pain, du persil et des champignons en assez grande quantité; pressez l'aubergine pour la dégager de toute eau, faites-la frire des deux côtés dans de fine huile d'olive. Dans le creux de chaque moitié vous placez la farce qui a été préparée avec l'intérieur, et vous couvrez cette farce avec de la chapelure. Faites cuire le tout dans une poêle pendant trois quarts d'heure avec feu dessus et dessous. Préparez séparément une sauce tomate avec un coulis; servez cette sauce à part, ou bien sous les aubergines. Beaucoup de personnes préférant les aubergines sans la sauce, mieux vaut servir celle-ci à part.

Chou farci avec du chou.

Enlevez les cinq premières grandes feuilles d'un chou blanc; placez une serviette propre au fond d'une terrine, et sur cette serviette dis-

posez les grandes feuilles contre les parois de la terrine, comme pour *reformer* le chou. Le bord supérieur des feuilles est placé contre le fond de la terrine. Hachez menu le reste du chou cru, et faites-le revenir dans du saindoux ou du beurre, à volonté, jusqu'à ce que le chou ait pris une teinte blonde. Retirez, laissez tiédir; ajoutez au hachis de chou quatre œufs entiers, un peu d'oignon et de persil revenu dans du beurre, sel et poivre, une bonne cuillerée de chapelure. Placez ce mélange, qui forme une pâte un peu liquide, dans la terrine qui est entourée par les grandes feuilles; prenez les coins de la serviette, ramassez celle-ci, ficelez tout près des côtes des feuilles, placez la serviette dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Une heure de cuisson suffit. Au moment de servir, on défait la serviette. Dressez sur un plat, jetez par-dessus du beurre frais fondu, auquel vous ajoutez un peu de chapelure. On substitue à ce beurre une bonne sauce tomate, quand on préfère celle-ci.

Carottes Vichy.

Prenez des carottes nouvelles et les épluchez.

Quand il y en a environ deux litres, coupez-les en tranches très minces, aussi minces que possible, et les placez dans une casserole sur le feu, avec 125 grammes de beurre très frais, sel, poivre, deux cuillerées de sucre en poudre. On remue de temps en temps; pour faire cuire les carottes également, on couvre la casserole. Après une demi-heure de cuisson, on découvre la casserole, on laisse roussir quelque peu les carottes en les remuant très souvent. Ce mets très simple est délicieux et convient particulièrement aux estomacs fatigués.

Artichauts à la barigoule.

Nettoyez les artichauts; coupez leurs feuilles très courtes, faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée; après trois quarts d'heure de cuisson, enlevez le foin des artichauts, faites-les égoutter.

Pour quatre artichauts, prenez gros comme deux noix de beurre, et le maniez avec de la chapelure, du persil haché, sel et poivre; mettez cette farce à la place du foin des artichauts, et parsemez l'intérieur de ceux-ci avec de petits morceaux de beurre; beurrez une

tourtière ; posez les artichauts les uns près des autres ; faites cuire avec feu dessus et dessous, en les arrosant avec du bouillon.

Quand les artichauts sont fort gros, on peut les couper en quatre morceaux, après les avoir farcis.

Croûtes aux champignons.

Faites fondre du beurre dans une casserole ; mettez-y les champignons pour les faire cuire ; jetez dans la casserole une poignée de farine, remuez bien pour lier la sauce ; on y ajoute peu à peu un verre de bouillon, sel, poivre, et un peu de jus de viande. On a préparé de petits pains dont on a enlevé une partie de la mie ; on les fait roussir dans du beurre ; au moment de servir, on les garnit avec les champignons ; on verse la sauce sur le plat, après avoir dressé des croûtes sur celui-ci.

Croquettes de pommes de terre.

Faites cuire au four six belles pommes de terre ; puis pelez et écrasez les pommes de terre dans une passoire très fine ; salez ; ajoutez peu à peu six jaunes d'œufs cassés l'un après

l'autre en travaillant la pâte avec une cuillère ; battez en neige les blancs des six œufs, ajoutez à la pâte ; prenez de cette pâte gros comme un œuf pour chaque croquette, et roulez celle-ci dans de la farine. Mettez sur le feu de la graisse de rôti, ou bien du saindoux ; quand cette friture est aussi bouillante que possible, mettez-y les croquettes ; dix minutes de cuisson suffisent.

Purée de pommes de terre.

Préparez les pommes de terre comme ci-dessus (voir les croquettes), en les faisant cuire au four, puis les pelant et les écrasant dans une passoire fine ; mettez cette purée dans une casserole avec sel, poivre, un gros morceau de beurre, deux verres, l'un de jus de viande, l'autre de bouillon ; si vous faites la purée au maigre, remplacez le jus de viande et le bouillon par deux verres de bon lait ; tournez cette purée presque constamment, tant qu'elle est sur le feu ; vingt minutes de cuisson suffisent.

Pommes de terre sautées.

Épluchez de petites pommes de terre ; faites chauffer une grande quantité de beurre ; quand il est chaud, mais avant d'être roux, mettez-y les pommes de terre sur un feu assez modéré ; laissez-les roussir pendant trois quarts d'heure, en les faisant sauter souvent ; servez très chaud en les poudrant de sel blanc quand elles sont sur le plat.

Sarmali
(mets turc).

Prenez un chou de Milan, dont vous détachez les feuilles une à une et que vous lavez soigneusement ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, pas trop longtemps, pour éviter qu'il ne s'y produise des fentes ; prenez 500 grammes de filet de porc un peu gras, et autant de *rumsteck* (morceau de viande de bœuf attenant au faux filet) ; hachez ces viandes bien fin, et hachez aussi à part deux oignons et une forte pincée de persil ; faites tremper dans du bouillon un morceau de pain gros comme le poing ; prenez un verre de riz

cru ; ajoutez le tout au hachis, avec poivre et sel ; prenez un peu de ce hachis et le roulez dans chaque feuille de chou, de façon à ce que celle-ci ait la forme et la grosseur d'un saucisson ; serrez fortement pour que le hachis soit bien enveloppé. Mettez dans une casserole deux verres de vin blanc, trois verres de cidre, 250 grammes de lard maigre, découpé en petits dés, un verre de jus de viande ou de bouillon, un peu de sauce tomate ; quand ce liquide bout, mettez-y les sarmali (c'est-à-dire les boulettes roulées dans les feuilles de chou) et laissez cuire pendant trois heures, en mijotant ; servez avec le liquide dans lequel les sarmali ont cuit.

Galettes de pommes de terre.

Faites cuire au four douze pommes de terre, puis pelez et écrasez ; ajoutez-y deux œufs entiers, du persil haché, sel et poivre ; travaillez cette pâte avec une cuillère ; formez de petites galettes en y ajoutant un peu de farine ; faites frire dans du beurre extrêmement chaud.

Si vous voulez servir ces galettes en guise

d'entremets, supprimez le persil et le poivre, diminuez la dose de sel, ajoutez du sucre en poudre et du zeste de citron.

Petits pois à la portugaise.

Préparez un roux avec du saindoux et des oignons hachés très menu. Quand ils sont bien dorés, presque bruns, assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez les petits pois que vous laissez cuire sur un feu très doux, mouillez de temps en temps avec quelques gouttes d'eau, juste assez pour que les légumes ne soient pas desséchés, par conséquent peu, et peu à la fois.

On prépare de même façon les fèves et les haricots verts.

Haricots blancs à la provençale.

Mettez dans une casserole quelques cuillerées d'huile d'olive fine, des câpres, des filets d'anchois, une pointe d'ail et quelques échalotes hachées menu. Ajoutez les haricots blancs, du sel et du gros poivre. Faites sauter pendant quelques instants. Retirez du feu, mettez les légumes sur un plat, ajoutez à la sauce un filet

de vinaigre. Arrosez les légumes avec cette sauce au moment de les servir.

Choux-fleurs.

Épluchez, faites bouillir, puis égouttez des choux-fleurs; rangez-les sur un plat d'argent, garnissez de champignons, saupoudrez avec du fromage de Gruyère râpé, couvrez avec une sauce blanche, mettez au four seulement pour dorer le tout.

Oignons farcis.

Choisissez des oignons de grosseur moyenne bien secs. Enlevez la pellicule, faites un trou au milieu, en opérant avec précaution, de façon à ne pas entamer le fond. Préparez une farce avec des restes de viande bien assaisonnés de sel, poivre, persil, fromage râpé et noix de muscade. Employez cette farce pour remplir les oignons. Couvrez le fond d'une casserole avec des bardes de lard; placez-y les oignons, qui doivent rester séparés et dont on ne doit faire qu'un lit. Couvrez, mettez sur un feu très doux; laissez mijoter, en agitant un peu la casserole, et mouillant les oignons avec une

petite quantité de bouillon, s'ils sont trop secs. Quand les oignons sont tendres et dorés, la cuisson est terminée. On passe la sauce au tamis, et l'on sert.

Croûte aux champignons.

Préparez un roux avec de bon beurre et une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu; ajoutez un peu de cognac.

Vous avez nettoyé des champignons (à courte queue : ce sont les meilleurs); mettez-les, pour les faire sauter, dans une casserole avec du beurre, sel, poivre, et un peu de jus de citron, qui les maintient blancs; mettez-les ensuite dans le roux ci-dessus indiqué, auquel vous ajoutez du jus de viande, du persil haché, un peu d'ail.

D'autre part, vous avez préparé de petits pains mollets en les coupant en deux moitiés dans le sens de leur longueur; vous mettez dans une casserole un gros morceau de beurre, sel et poivre; quand le beurre est bien chaud, vous y placez les moitiés de petits pains, et les faites sauter.

Vous prenez un plat tenu au chaud sur un

coin du fourneau; vous garnissez le fond avec les croûtes de pain, et sur celles-ci vous versez le ragoût fait avec les champignons.

Pointes d'asperges à la sauce blanche.

Procédez comme pour les précédents: cuisez-les avec un morceau de beurre, du bouillon, sel et poivre, mais supprimez le sucre ainsi que la liaison d'œufs; servez-les dans un légumier, après avoir versé sur les pointes d'asperges une sauce blanche.

Pointes d'asperges au jambon.

Mettez dans une casserole un peu de jus de viande, du bouillon et quelques minces tranches de jambon, sel, poivre, persil haché; laissez mijoter le tout; si la sauce est trop épaisse, mouillez-la avec du bouillon; dégraissez cette sauce, et la passez au tamis de fil de fer. Vous avez fait cuire des pointes d'asperges, comme cela a été indiqué ci-dessus; vingt minutes avant de servir, mettez-les dans la sauce, qui ne doit plus bouillir.

Choux-fleurs en beignets.

Choisissez un chou-fleur à branches courtes, avec *têtes* grosses et serrées ; on le met, pour le blanchir, dans de l'eau bouillante et salée ; la cuisson doit le laisser *croquant*, et par conséquent n'être point trop prolongée. Séparez les branches ; trempez-les dans la pâte à beignets (voir cette pâte), et faites-les frire.

On fait de même façon les cervelles frites, les salsifis frits, les fonds d'artichauts, etc.

Purée Soubise.

Prenez des oignons en quantité suffisante (de vingt-quatre à soixante petits oignons nouveaux, suivant la quantité de purée que l'on veut faire) ; épluchez et coupez les oignons en morceaux très fins ; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, sel et poivre ; quand le beurre est bien chaud, on y met les oignons, que l'on remue sans cesse ; quand les oignons sont bien dorés, on y ajoute du jus de viande que l'on a fait chauffer : si on l'employait froid, la purée durcirait ; on remue sans cesse

les oignons ; on les fait cuire pendant une heure et demie.

Si vous avez des restes de volaille, poulet, dinde ou pintade, faites-les chauffer séparément dans du jus de viande ; un quart d'heure avant de servir, mettez-les dans la purée.

On sert aussi avec une purée Soubise des côtelettes de chevreuil, d'agneau, de mouton.

Cardons au jus.

Épluchez un pied de cardon, enlevez les petites feuilles *moussues;* coupez le cardon en branches, faites-en plusieurs petits paquets ficelés, que vous mettez dans l'eau bouillante, salée. Quand le cardon cède sous le doigt, il est suffisamment cuit. Retirez-le, faites-le bien égoutter; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, que vous faites reveuir avec avec une petite cuillerée de farine de gruau de Hongrie ; ajoutez du jus de viande ; quand cela commence à bouillir, on y met les cardons ; on laisse mijoter pendant une heure sur un feu modéré ; on a fait cuire séparément dans de l'eau salée un gros os à moelle, bouché de chaque côté avec un morceau de peau de mou-

ton. Faites frire de petites tartines carrées dans du beurre ; étendez-y la moelle de l'os au moment de servir, car ces tartines ne sauraient être trop chaudes ; garnissez le plat avec ces tartines ; mettez les cardons au milieu.

Céleri au jus.

Comme les cardons au jus, moins les tartines.

Salsifis au jus.

La meilleure espèce de salsifis est noire ; quelle que soit la façon dont on les veut apprêter, on les nettoie en les rôtissant jusqu'à ce qu'ils soient blancs, et les jetant au fur et à mesure dans de l'eau fraîche ; quand tous les salsifis sont ainsi nettoyés, on les retire de l'eau avec une passoire pour les faire égoutter ; on les met dans une casserole avec sel, poivre, un bon morceau de beurre ; on les mouille d'un peu de bouillon, et l'on y ajoute un morceau de gelée de viande. On fait mijoter sur le feu pendant deux heures au moins, en mouillant avec du bouillon et du jus de viande quand les salsifis viennent à se sécher.

Salsifis à la sauce blanche.

Nettoyez-les comme cela est indiqué ci-dessus; mettez-les dans de l'eau bouillante sur le feu, avec sel et poivre; quand ils sont *mollets* sous le doigt, on les retire, on les fait bien égoutter; on les tient au chaud sur un coin du fourneau; on a préparé une sauce blanche (voir le chapitre des *Sauces*); on les dresse sur un plat, en versant la sauce par-dessus.

Salsifis frits.

Nettoyez-les comme cela est indiqué pour les salsifis au jus; faites-les cuire comme cela est indiqué pour les salsifis à la sauce blanche; préparez une pâte à beignets, et faites-les frire.

Salsifis à la mayonnaise.

Procédez comme pour les salsifis frits; mais, au lieu de préparer une pâte à beignets, faites une sauce mayonnaise épaisse; quand les salsifis sont cuits et égouttés, mettez-les dans un saladier avec la mayonnaise, remuez et retournez les salsifis comme s'il s'agissait d'une salade : ajoutez, si vous voulez, quelques filets

d'anchois roulés sur eux-mêmes, et quelques olives dont vous avez enlevé les noyaux.

Carottes à l'espagnole.

Prenez un plat d'argent un peu creux, ou bien un plat de faïence pouvant aller au feu; nettoyez quelques carottes, et les coupez en rondelles ayant l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; mettez dans le plat quelques cuillerées d'huile d'olive sans goût de fruit, du sel, du poivre, un peu de sucre candi pulvérisé; placez-y les tranches de carottes, et faites cuire sur un feu un peu vif, en les retournant une à une avec la fourchette pour ne les point briser. Quand les carottes commencent à brunir, ajoutez un peu de jus de viande et un bon verre de vin de Malaga; ne laissez plus bouillir, et tournez la sauce pour la lier; servez très chaud, dans le plat qui a été sur le feu.

Si vous faites ces carottes au maigre, supprimez le jus de viande, et procédez pour le reste comme cela a été indiqué.

Carottes à la bourgeoise.

Faites cuire des carottes dans de l'eau

bouillante salée; à mi-cuisson, retirez-les, coupez-les en rondelles; mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, un morceau de beurre, un verre de bouillon, un peu de gelée de viande, un bouquet garni; au moment de servir, liez la sauce avec deux jaunes d'œufs.

Carottes en julienne.

Nettoyez les carottes, essuyez-les soigneusement, puis les découpez en morceaux très fins, comme pour faire une julienne. Mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre et très peu de sel; laissez mijoter pendant deux heures au moins; quand les carottes commencent à rissoler, saupoudrez-les avec du sucre en poudre, plus ou moins, suivant qu'on le préfère.

Pouding de carottes.

Nettoyez des carottes, mettez-les dans de l'eau bouillante salée; quand elles sont bien cuites, passez-les au tamis de fil de fer; cela produit une purée que vous remettez dans une casserole afin de la faire un peu sécher sur le feu; ajoutez-y de bonne crème, un peu

de fécule, six jaunes d'œufs, du beurre, du sucre en poudre, une bonne poignée de fleurs d'oranger pralinées; mélangez bien le tout; retirez la casserole; mettez son contenu dans un moule, et faites cuire le pouding au bain-marie.

Préparez une sauce aux œufs et au vin (voir le chapitre des *Sauces*); renversez le pouding sur un plat; servez-le avec la sauce.

Soufflé de carottes.

Procédez pour la cuisson des carottes comme cela est indiqué ci-dessus pour le pouding; quand vous les avez réduites en purée, mettez celle-ci dans une casserole avec de la crème, un peu de fécule, six œufs entiers, trois jaunes d'œufs, du sucre, de la fleur d'oranger pralinée; quand le tout est bien amalgamé, préparez un four de campagne; battez en neige les trois blancs d'œufs réservés, ajoutez-les au contenu de la casserole, après avoir mis ce contenu dans un plat allant au feu; vous couvrez ce plat avec le four de campagne; servez très chaud, en couvrant le soufflé avec du sucre en poudre.

Asperges en ragoût.

On m'a communiqué cette recette, venant, m'écrit-on, en ligne droite du dix-huitième siècle. On prend les plus belles asperges parmi celles qui sont violettes à leur extrémité; on les ratisse avec un couteau, en les jetant au fur et à mesure dans de l'eau fraîche.

Faites-les cuire, pendant trois quarts d'heure environ, en les mettant dans de l'eau bouillante salée. Coupez leur partie comestible, et les faites égoutter dans une passoire; mettez beaucoup de beurre très frais dans un légumier d'argent, un peu de sel, une petite cuillerée de farine de gruau, deux jaunes d'œufs très frais; faites cuire la sauce au bain-marie, en y ajoutant un peu de jus de citron; quand la sauce est liée, mais non massive (trop épaisse), ajoutez-y les morceaux d'asperges; couvrez le légumier, servez très chaud.

Asperges à la sauce blanche.

Pour le nettoyage et la cuisson des asperges, procédez comme cela vient d'être indiqué (voir asperges en ragoût). Vous avez préparé d'autre

part une sauce blanche; mettez les asperges en *botte* sur un plat; servez la sauce à part dans une saucière.

Asperges au jus.

Après les avoir cuites comme cela vient d'être indiqué, coupez leur partie comestible (au-dessous de la tige dure); faites-les sauter avec du beurre, du persil et du cerfeuil hachés, sel et poivre, bouillon, ou jus de viande; dégraissez; servez chaud avec un gigot, ou bien un rôti de veau ou de bœuf.

Pointes d'asperges.

Nettoyez des asperges vertes, mettez-les dans de l'eau bouillante salée; après une demi-heure de cuisson, enlevez-les et coupez toute la partie comestible en petits morceaux; mettez ceux-ci dans une casserole avec du beurre, du bouillon et du persil haché; quand les asperges sont cuites et que le jus a réduit, ajoutez un peu de sucre, et deux jaunes d'œufs délayés dans un peu de crème; servez comme des petits pois.

Tomates vertes farcies.

Choisissez de belles tomates vertes (avant leur maturité) bien rondes; coupez une rondelle (du côté de la queue), représentant un couvercle; videz les tomates à l'aide d'une cuillère à café, et mettez l'intérieur des tomates dans une casserole avec sel, poivre et un morceau de beurre; faites cuire, puis les passez dans une passoire fine; laissez refroidir cette purée; quand elle est froide, ajoutez un demi-litre de crème, un morceau de beurre; remettez sur le feu jusqu'à ébullition; à ce moment ajoutez un peu de jus de viande.

Vous avez préparé une farce avec des restes de volaille, ou bien du veau; avec cette farce remplissez les tomates vidées précédemment; rangez-les dans un plat allant au four; couvrez chaque tomate avec son couvercle, après y avoir mis un petit morceau de beurre. Versez la purée dans le plat; faites cuire au four à petit feu pendant une heure et demie ou deux heures, en soignant et arrosant comme pour un rôti. Les tomates peuvent être servies indifféremment comme entrée ou comme plat de légumes.

Tomates rouges farcies.

Choisissez de belles tomates rouges bien saines; videz-les à l'aide d'une petite cuillère à café. Vous avez fait crever du riz dans de l'eau bouillante salée; quand le riz est crevé, jetez l'eau, et le faites bien égoutter; ajoutez au riz un peu de persil haché, sel, poivre, un bon morceau de beurre; avec cette préparation remplissez les tomates; rangez-les dans un plat allant au four, ajoutez du beurre; faites cuire au four pendant une demi-heure, en arrosant avec du jus du rôti, — filet, veau, ou poulet, — autour duquel on placera ces tomates en guise de garniture.

Fonds d'artichauts au jus.

Enlevez la queue des artichauts, lavez-les, plongez-les dans de l'eau bouillante salée; quand, en tirant une feuille, on la détache aisément, les artichauts sont suffisamment cuits. Retirez-les, et les faites égoutter; enlevez toutes les feuilles et le foin, égalisez le fond pour lui donner une bonne forme. Mettez ces fonds dans une casserole avec sel, poivre, un bon morceau

de beurre et du jus de viande ; à mesure que la sauce réduit, arrosez avec du jus de viande ; au moment de servir, ajoutez du jus du rôti auquel ces légumes doivent servir de garniture : bœuf, veau ou poulet.

On les sert aussi dans un légumier, comme plat de légumes.

Chou-fleur farci.

Préparez une farce pour laquelle vous faites cuire dans une poêle, avec sel et poivre, 350 grammes de filet de porc frais un peu gras ; vous laissez refroidir dans une assiette avec sa graisse ; d'autre part, vous avez des restes de volaille ou de rôti de veau. Quand la viande de porc est froide, on la hache avec les restes de volaille ou de veau, poivre, sel, un peu de persil ; faites tremper dans du bouillon un bon morceau de mie de pain rassis, et l'ajoutez au hachis avec deux jaunes d'œufs ; mélangez bien le tout.

Faites blanchir un gros chou-fleur, que vous choisissez bien serré, à tiges courtes et têtes rondes ; après l'avoir épluché soigneusement pour que les branches restent entières, le chou-

fleur devant rester *croquant*, on le laissera seulement pendant un quart d'heure sur le feu ; faites-le bien égoutter. Prenez un plat allant au four ; rangez les branches de chou (avec poivre et sel) en couronne dans ce plat ; couvrez avec un lit de farce, et parsemez de petits morceaux de beurre ; donnez, autant que possible, aux branches de chou-fleur la forme d'un chou-fleur entier ; recouvrez avec une barde de lard ; mettez au four, en arrosant de temps en temps avec du jus de viande ; laissez *gratiner* au four pendant une heure ; servez dans le plat employé pour la cuisson.

Légumes verts.
Oseille.

Prenez deux ou trois kilos d'oseille, suivant la quantité que vous voulez préparer ; épluchez-la soigneusement en enlevant toutes les côtes des feuilles ; lavez-la à plusieurs eaux ; mettez-la dans une marmite remplie d'eau bouillante et salée ; laissez-la cuire pendant une demi-heure ; faites-la égoutter en la pressant : il ne doit pas y rester d'eau ; écrasez-la dans une passoire ; mettez l'oseille dans une casserole,

avec sel et poivre ; arrosez avec du jus de viande ; nettez-y peu à peu un gros morceau de beurre coupé en petits morceaux, et tournez souvent le tout ; quand tout le beurre est absorbé, laissez cuire au feu modéré pendant trois quarts d'heure ou une heure.

Chicorée.

On procède pour la préparation de la chicorée comme cela vient d'être expliqué pour l'oseille ; mais, au lieu de la passer dans une passoire après l'avoir fait blanchir dans de l'eau bouillante salée, on la presse fortement dans un torchon pour exprimer toute l'eau qu'elle peut contenir ; on recommence l'opération jusqu'à ce que la chicorée soit bien sèche ; alors on la hache, on la met dans une casserole, et l'on procède comme cela a été indiqué pour l'oseille.

Endives.

On procède comme cela vient d'être indiqué pour la chicorée, mais sans les hacher ; on fait cuire les endives entières avec du beurre, poivre, sel, et jus de viande ; on les dresse en

couronne autour d'un morceau de viande (bœuf ou veau).

Épinards.

On les prépare exactement comme la chicorée; parfois on ajoute à leur cuisson de la crème; pour plat maigre, on supprime le jus de viande, et l'on met toujours de la crème.

Cœurs de laitue au jus.

Prenez douze cœurs de laitue, davantage si cela est nécessaire; enlevez les premières feuilles; épluchez soigneusement les laitues, et lavez-les à huit ou dix eaux. Assemblez les cœurs par deux ou trois, et les ficelez; mettez-les dans de l'eau bouillante salée; la laitue est assez cuite quand les feuilles cèdent un peu sous le doigt; une heure ou cinq quarts d'heure de cuisson suffisent.

Retirez les laitues et les faites égoutter; prenez chaque bouquet (formé par deux ou trois cœurs de laitue), enlevez la ficelle; mettez ce bouquet dans le coin d'un torchon bien propre, repliez le coin et serrez bien le torchon;

l'essentiel est qu'il ne reste pas d'eau *du tout* dans les laitues.

Prenez une casserole ; placez chaque bouquet l'un près de l'autre ; sel, poivre, beurre, jus de viande ; couvrez la casserole ; faites mijoter pendant trois heures sur un feu doux, en veillant à ce que les laitues ne s'attachent pas à la casserole, et ajoutant du jus de viande quand cela est nécessaire.

On sert ces cœurs de laitue en couronne autour d'un rôti de veau ou de bœuf.

Petits pois au sucre.

On prend 4 cœurs de laitue que l'on épluche et lave soigneusement : on les ficelle, on les met dans une casserole de cuivre avec un peu de sel, un morceau de beurre ; laissez cuire pendant une heure et demie, en les tenant bien couverts ; peu avant de servir, ajoutez 3 ou 4 morceaux de sucre. Préparez dans le légumier trois ou quatre jaunes d'œufs (suivant la quantité de petits pois), mettez-y un bon morceau de beurre, que vous délayez soigneusement dans les jaunes d'œufs ; retirez les petits pois encore contenus dans la casserole à l'aide d'une écumoire,

afin de ne point mettre dans le légumier l'eau de leur cuisson; procédez peu à peu pour transvaser les petits pois dans le légumier, en tournant toujours avec une cuillère, afin que la liaison d'œufs ne se coagule pas. Couvrez le légumier ; servez.

Petits pois du Midi.

Faites-les bouillir à grande eau en les mettant dans de l'eau bouillante salée ; faites-les bien égoutter ; puis remettez-les dans une casserole, et procédez comme cela est indiqué ci-dessus.

Ces petits pois, étant plus durs que ceux des environs de Paris, exigent cette cuisson préalable.

Petits pois au jus.

Procédez comme pour les petits pois au sucre ; faites-les soigneusement égoutter avant de les remettre dans une autre casserole de cuivre, avec poivre, sel, beurre, jus de viande ; on peut y ajouter les cœurs de laitue avec lesquels on a cuit les petits pois, mais non l'eau de leur cuisson ; servez avec des pigeons, ou bien au rôti de veau.

Choucroute.

Prenez deux ou trois kilos de choucroute, suivant la quantité que vous voulez préparer (la choucroute *réchauffée* n'en est que meilleure); pour la servir à 7 heures, mettez-la sur le feu à 9 heures du matin avec sel, beaucoup de poivre, un bon verre de vin blanc, plusieurs verres de bouillon, de la graisse de rôti clarifiée. A mesure que le liquide est absorbé, on ajoute du bouillon; à 4 heures, on met dans la marmite un bon morceau de lard maigre fumé; à 5 heures et demie, on ajoute du gros saucisson de Lorraine.

On sert cette choucroute avec ces ingrédients simplement, ou bien disposée autour de la pièce de viande du pot-au-feu, ou bien encore avec un canard.

ENTREMETS.

Omelette sucrée.

Séparez les jaunes des blancs de six œufs; battez les blancs en neige; battez les jaunes avec du sucre en poudre et du zeste de citron râpé; ajoutez un peu de sel et un peu de crème; faites cuire comme une omelette ordinaire; servez chaud, après l'avoir saupoudrée de sucre.

Omelette au rhum.

Préparez-la comme l'omelette sucrée; quand vous l'avez mise sur le plat, arrosez-la avec du rhum, auquel vous mettrez le feu en servant l'omelette.

Omelette soufflée.

Prenez six œufs; séparez les jaunes des blancs; battez ceux-ci en neige; battez les jaunes avec 125 grammes de sucre en poudre et du zeste de citron râpé, ou bien de la cannelle en poudre; mettez dans une tourtière

75 grammes de beurre très frais; faites-le fondre sur un feu vif; quand le beurre est fondu, versez-y l'omelette, ajoutez un peu de sel; faites cuire sur un feu modéré, sous un four de campagne garni d'un feu assez vif.

Gâteau aux pommes.

Prenez six pommes de reinette, quatre bonnes cuillerées de farine, trois bonnes cuillerées de sucre en poudre, un peu de cannelle, deux œufs entiers, du lait; faites avec tout cela une pâte un peu liquide, semblable à celle des beignets; pelez, videz les pommes: coupez-les en tranches très minces; mélangez le tout ensemble. Faites chauffer dans une casserole une cuillerée de beurre fondu, versez-y le tout sans remuer; faites cuire avec feu dessus et dessous. On peut ajouter à la pâte un petit verre de bonne eau-de-vie.

Ce gâteau se fait de même façon avec des cerises dont on a enlevé les noyaux.

On le sert chaud.

Gâteau de purée de marrons.

Prenez un litre et demi de marrons; faites-les

cuire à l'eau, puis les épluchez et les écrasez dans une passoire, pour former une purée que vous mettez dans une casserole avec du lait, un peu de beurre frais, du sucre pilé et de la vanille; faites cuire le tout ensemble, pendant dix minutes environ : il faut que la purée soit un peu épaisse; mettez-la dans un légumier ou bien une terrine, pour la laisser refroidir un peu; quand elle est encore tiède, mettez-y cinq jaunes d'œufs; prenez deux blancs d'œufs et les battez en neige; mélangez le tout; beurrez l'intérieur d'un moule à gâteau de riz, et le saupoudrez de chapelure très fine; mettez la purée dans ce moule; faites cuire, comme un gâteau de riz, pendant une heure environ; servez chaud.

Croûtes aux fruits frais.

Prenez de petits pains mollets, que vous creusez pour en enlever la mie et que vous coupez en deux ou bien en quatre morceaux, suivant leur grosseur; rangez ces morceaux sur un plat allant au feu; placez dans chaque morceau des fruits dont vous avez enlevé les noyaux : prunes, pêches, abricots, cerises,

suivant la saison ; ajoutez aux fruits du sucre pilé et un morceau de beurre frais ; mettez le plat sur un feu doux, *sous* un four de campagne garni d'un feu modéré ; servez très chaud, après avoir saupoudré avec du sucre pilé.

Petits gâteaux à la fleur d'oranger.

Prenez 75 grammes de sucre pilé, deux œufs ; battez les blancs en neige, en y incorporant peu à peu du sucre et une certaine quantité de fleur d'oranger fraîche ou pralinée ; formez avec cette pâte de petits gâteaux ronds, que vous placez sur du papier blanc, posé sur un plateau de tôle ; mettez ce plateau dans un four très modérément chaud.

Pouding Vergeron.

Prenez quatre cuillerées à bouche de riz, 125 grammes de raisins de Malaga nettoyés et épépinés, six œufs dont vous gardez deux jaunes pour faire la sauce du pouding. Faites cuire le riz (comme pour faire un gâteau de riz) dans un litre de lait, avec un bâton de vanille coupé en plusieurs morceaux ; quand le riz est cuit, ajoutez les raisins de Malaga, et

laissez cuire pendant un quart d'heure encore; retirez du feu, mettez le riz dans un légumier, ou bien une terrine, et laissez refroidir. Ajoutez les quatre œufs et un demi-verre de rhum; beurrez l'intérieur d'un moule, mettez-y le riz; faites cuire au bain-marie pendant trois heures.

Sauce de ce pouding. — Délayez une cuillerée à bouche de farine avec très peu d'eau dans une casserole; ajoutez un verre de rhum, un peu de vanille, 125 grammes de sucre en poudre; faites bouillir le tout pendant cinq minutes; liez la sauce avec les deux jaunes d'œufs mis en réserve, et ne laissez plus bouillir; servez chaud avec le pouding chaud.

Pommes au riz meringuées.

Faites cuire du riz, comme pour faire un gâteau de riz, avec du sucre et de la vanille, ou bien du zeste de citron. Préparez une marmelade de pommes bien réduite, sucrée; parfumée comme le riz, soit à la vanille, soit au citron; mettez dans un plat allant au feu d'abord le riz, puis la marmelade; prenez quatre blancs d'œufs, battez-les en neige, en y

ajoutant trois fortes cuillerées de sucre en poudre vanillé ; jetez cette neige sur la marmelade, mettez sur un feu doux, *sous* un four de campagne garni d'un feu très modéré ; laissez cuire pendant trois quarts d'heure environ, une heure au plus.

Pouding Martinet.

Prenez 250 grammes de biscuits à la cuillère, 150 grammes de raisins de Malaga que vous nettoyez et dont vous enlevez les pépins, 125 grammes de raisins de Corinthe, un peu d'angélique et d'écorces d'orange et de cédrat confites, hachées menu ; battez six jaunes d'œufs avec un verre de lait, un demi-verre de rhum et 250 grammes de sucre en poudre ; graissez l'intérieur d'un moule avec du beurre, remplissez-le avec les biscuits, en séparant les couches de biscuit avec des raisins et les fruits confits ; mouillez avec deux cuillerées de liquide préparé avec du lait et des œufs, comme cela a été indiqué ci-dessus ; puis mettez encore un lit de biscuits, raisins et fruits confits, encore deux cuillerées du liquide ; ainsi de suite, en pressant bien les biscuits. Faites cuire

au bain-marie pendant quatre heures ; préparez une sauce avec un demi-verre de rhum, gros comme une noix de beurre frais, plein une petite cuillère à café de fécule; faites cuire cette sauce ; versez-la chaude sur le pouding chaud, et servez aussitôt.

Pouding Césarine.

Prenez 250 grammes de sucre, un demi-litre de lait, 200 grammes de mie de pain ; faites bouillir le lait, et le jetez aussitôt sur le pain et le sucre placés dans une soupière ou terrine ; préparez un caramel avec quelques morceaux de sucre, et jetez-le dans un moule, en tournant celui-ci pour que le caramel l'enduise complètement. Quand le caramel a refroidi, graissez le moule avec du beurre très frais. Quand le pain est bien trempé, ajoutez-y cinq jaunes d'œufs, et leurs blancs battus en neige, 75 grammes de raisins de Corinthe, 125 grammes de raisins de Malaga bien nettoyés, un verre de rhum ; mélangez bien le tout ; mettez-le dans le moule ; faites cuire au bain-marie pendant trois heures environ.

Gâteau de pommes.

Pelez douze pommes, dont vous enlèverez le cœur ; faites-les fondre sur le feu, avec le zeste d'un citron haché et un peu de cannelle ; passez cette marmelade au tamis de fil de fer ; remettez-la dans une casserole sur le feu avec une cuillerée de fécule, 250 grammes de sucre en poudre et un bon morceau de beurre ; laissez *mijoter* et réduire, puis retirez la marmelade hors de la casserole, et la laissez refroidir ; quand la marmelade est froide, ajoutez-y six œufs un à un, en mélangeant avec une fourchette, et versez le tout dans un moule beurré ; faites cuire pendant une demi-heure au bain-marie ; renversez sur un plat.

Gâteau d'amandes douces.

Prenez 250 grammes d'amandes mondées, et les pilez dans un mortier de marbre avec 250 grammes de sucre en poudre, du zeste de citron râpé, une pincée de sel, 70 grammes de fécule, quatre œufs entiers, et deux jaunes d'œufs, dont vous battrez les deux blancs en neige, puis vous les ajoutez à tout le reste de

la préparation ; quand celle-ci est bien amalgamée, beurrez un moule à gâteau de riz (uni, *sans côtes*), garnissez le fond et le tour avec un papier beurré ; versez-y la pâte ; faites cuire dans un four à chaleur modérée ; au moment de servir, renversez le gâteau sur un plat.

Beignets de pommes de terre.

Faites cuire au four de belles pommes de terre jaunes ; pelez-les, et pilez les pommes de terre dans un mortier de marbre, avec du sel fin, une cuillerée d'eau-de-vie, 125 grammes de beurre frais, une cuillerée de crème ; pilez longtemps, en ajoutant de temps en temps un œuf entier, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance nécessaire pour former des boulettes que vous roulez dans de la farine, et que vous faites frire ; au moment de servir, saupoudrez avec du sucre pilé.

Beignets de pommes de terre
(autre recette).

Une grosse pomme de terre, trois cuillerées de farine, un œuf ; travaillez la pâte jusqu'à ce

qu'elle se détache du vase. Mettez une pincée de sel, une cuillerée à café de levure de bière, ou bien de la levure de Paris. Laissez reposer le tout au moins trois heures, et faites frire par cuillerées. Cette dose donne douze ou quinze beignets.

Beignets de pommes alsaciens.

Prenez 3 cuillerées à pot de farine; ajoutez du vin rouge jusqu'à ce que la pâte soit bien délayée, mêlez-y une cuillerée à bouche de kirsch, 2 cuillerées d'huile d'olive.

Coupez les pommes en rondelles, roulez dans cette pâte et faites frire.

Gâteau Ganivet.

Prenez 500 grammes de farine, 250 grammes de sucre en poudre, autant de beurre frais, du zeste de citron, une pincée de sel, deux œufs entiers; mélangez bien le tout; beurrez fortement le fond d'une tourtière, versez-y la pâte, et dorez le dessus; vous avez fait chauffer le four de campagne sur un bon fourneau; quand ce four est bien chaud, vous le garnissez abondamment de charbon allumé;

posez la tourtière sur de la braise (feu modéré), couvrez-la avec le couvercle bien garni de feu : vingt minutes de cuisson suffisent.

Croquettes de pommes.

Ayez de la marmelade de pommes parfumées à la cannelle ou bien au jus de citron, froide, un peu sèche, dans laquelle vous incorporez des blancs d'œufs battus en neige, et un peu de fécule de pommes de terre ; donnez-leur une forme ronde ou ovale, et les passez une ou plusieurs fois à l'œuf battu, puis dans de la chapelure ; mettez-les dans du beurre bouillant, faites-les frire ; servez-les, chaudes ou froides, saupoudrées de sucre pilé.

Pouding aux amandes.

Mondez 500 grammes d'amandes douces, et quelques amandes amères ; pilez-les peu à peu dans un mortier de marbre en ajoutant par petites quantités 500 grammes de beurre frais, les trois quarts d'un verre de vin blanc, cinq jaunes d'œufs, deux blancs d'œufs battus en neige, un verre de crème, 250 grammes de sucre en poudre, une cuillerée de fécule, trois

cuillerées de chapelure de pain. Quand les amandes sont pilées, et le tout bien amalgamé, faites cuire au bain-marie; servez chaud.

Pouding de pain.

Beurrez abondamment l'intérieur d'un moule avec du beurre frais; préparez des tranches de pain anglais (sans croûte) très minces; mettez dans le moule un lit de tranches de ce pain; couvrez avec des raisins de Corinthe, de Malaga et de Smyrne, bien nettoyés; mélangez à ces raisins de l'écorce d'orange confite, un peu d'angélique et de cédrat confits, hachés menu; mettez encore un lit de tranches beurrées, encore les raisins et les fruits confits, ainsi de suite; quand le moule est presque plein, remplissez-le avec du lait sucré, dans lequel vous aurez battu quatre jaunes d'œufs avec un peu de sel et 250 grammes de sucre pilé; faites cuire au bain-marie.

Pouding Eugénie.

Prenez 550 grammes de mie de pain rassis, gros comme un œuf de moelle de bœuf, 8 jau-

nes d'œufs, un bon morceau de beurre frais, deux verres d'eau bouillante, deux cuillerées de crème, 500 grammes de sucre en poudre, le zeste d'un citron râpé, 125 grammes de raisins de Malaga, autant de raisins de Corinthe, bien nettoyés, six cuillerées de rhum. Mettez le tout, après l'avoir mélangé, dans un moule non beurré, et faites cuire au bain-marie pendant quatre heures.

Sauce de ce pouding. — Dix cuillerées de rhum, 125 grammes de sucre en poudre, la moitié d'un zeste de citron ; faites cuire ; servez chaud avec le pouding chaud.

Gâteau mousseline.

375 grammes de sucre, 90 grammes de fécule, huit œufs, de la vanille ; bien mélanger le tout. On commence par mêler un peu de sucre de fécule et de jaune d'œuf ; en dernier lieu, on ajoute les blancs de sept œufs battus en neige. On met le tout dans un moule beurré saupoudré de biscuits. Il faut un feu modéré.

Gâteau mousseline
(autre recette).

Prenez douze œufs et séparez les jaunes des

blancs, 75 grammes de fécule de pommes de terre, 150 grammes de sucre en poudre, le jus d'un citron, exprimé dans une tasse et passé au tamis de fil de fer ; battez les jaunes d'œufs pendant vingt minutes, en y incorporant peu à peu le sucre par cuillerées ; battez les blancs en neige ; mélangez la fécule, puis les blancs avec les jaunes d'œufs ; ajoutez le jus de citron ; beurrez un moule, versez-y la pâte ; mettez au four, que vous n'ouvrirez pas avant un quart d'heure.

Gâteau mousseline
(autre recette).

Trois œufs, même poids de sucre, moitié du poids de fécule, deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger ; battez les blancs en neige ; mélangez le tout ; versez dans un moule beurré, faites cuire une demi-heure dans un four modéré.

Gâteau madeleine.

Prenez quatre jaunes d'œufs, une demi-livre de sucre, mélangez-les ; ajoutez-y une demi-livre de beurre fondu tiède, et mêlez le tout.

Faites monter les blancs d'œufs, et mélan-

gez-les au moment de mettre le gâteau dans le moule.

Faites cuire le gâteau environ une demi-heure, avec un peu de feu dessous.

Madeleines
(autre recette).

On prend six œufs, un poids égal de sucre, moitié de beurre et de farine; on laisse fondre le beurre, on bat les blancs d'œufs en neige, on mêle le tout ensemble très légèrement; on met la farine en dernier; on graisse de petits moules; on fait cuire dans un four pas trop chaud.

Ramequins.

On prend une cuillerée de farine, 65 grammes de beurre, 125 grammes de gruyère, un demi-setier de petite crème et 4 œufs.

On fait revenir 32 grammes de beurre et une cuillerée de farine; on ajoute en remuant, sans laisser cuire, un demi-setier de petite crème.

Versez dans un saladier, laissez refroidir; ajoutez, toujours en remuant, 125 grammes de gruyère râpé et 4 jaunes d'œufs, et, au mo-

ment de mettre au four, 4 blancs battus en neige.

Versez sur le plat, graissé avec les 32 grammes de beurre restant ; faites cuire au four dix minutes.

Ramequins
(autre recette).

Mettez sur le feu un verre de lait ; quand il bout, ajoutez 3 cuillerées de farine; mêlez pour faire une bouillie ; laissez refroidir ; ajoutez 200 grammes de gruyère râpé, 4 œufs ; beurrez un moule, mettez-y la bouillie ; faites cuire pendant une demi-heure dans un four pas trop chaud.

Fondue au fromage.

Prenez un quart de beurre que vous faites fondre sur le feu en tournant ; ajoutez-y une cuillerée de farine et un bol de crème, laissez épaissir ; retirez du feu et ajoutez une demi-livre de fromage râpé, puis six jaunes d'œufs, et six blancs battus en neige ; mélangez bien le tout, et faites cuire dix minutes au four.

Soufflé au fromage.

Prenez gros comme une noix de beurre frais, une bonne cuillerée de farine, un quart de pinte de lait; laissez cuire le tout.

Prenez ensuite un quart et demi de gruyère râpé, 5 œufs dont vous battez les blancs en neige; beurrez et saupoudrez un moule avec du fromage râpé.

Faites cuire au bain-marie dans un moule à cheminée.

Servez autour une sauce, pour laquelle vous prenez un tout petit morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une demi-pinte de crème ou de bon lait, et un peu de gruyère râpé.

Gelée au rhum.

Faites réduire 500 grammes de sucre blanc en un sirop clair; mêlez-y deux onces de gélatine clarifiée; ajoutez-y le jus d'un citron et un verre à vin de bon rhum de la Jamaïque. — Versez le tout dans un moule humide; placez-le dans la glace ou dans un endroit très frais, jusqu'à ce que la gelée soit prise.

Pouding canadien.

Mélangez six cuillerées à bouche de farine de maïs, un demi-litre de lait et la mince écorce d'un citron. Faites bouillir en remuant, jusqu'à ce que cela épaississe. Laissez refroidir; après, mêlez-y quatre œufs battus et un peu de sucre. Versez le tout dans un moule bien beurré; faites cuire à la vapeur pendant deux heures.

Crème aux fraises.

Faites une crème à la vanille un peu épaisse.

Écrasez et passez au tamis un litre et demi de fraises des bois; sucrez ce jus épais, que vous versez dans la crème froide un peu avant de servir. Vous garnissez le dessus du compotier avec des fraises fraîches entières, et vous ne remuez le tout qu'au moment de servir vos convives.

Gâteau d'amandes.

Prenez cinq œufs; battez bien les jaunes avec trois cuillerées de maizina (farine de maïs) et six cuillerées de sucre blanc râpé.

Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez-y peu à peu quatre cuillerées de sucre en poudre; mélangez le tout et versez de suite dans une forme bien beurrée, et saupoudrez de sucre. Vous faites cuire à un feu bien doux, surtout en commençant. Une heure et demie de cuisson suffit. On peut aussi ajouter trois ou quatre cuillerées de lait avec vanille dans les jaunes d'œufs.

Gâteau de pain noir.

Coupez un pain noir en tranches que vous faites sécher au four; quand le pain est bien sec, pilez-le dans un mortier de marbre ou de pierre; mettez cette chapelure dans un bocal bien fermé.

Pour faire un gâteau, prenez 160 grammes de cette chapelure, 100 grammes d'amandes douces et quelques amandes amères mondées et pilées, 10 jaunes d'œufs, dont les blancs seront plus tard battus en neige, 160 grammes de sucre pilé, une petite cuillerée à café de cannelle en poudre, un peu de clous de girofle pilés, des fruits confits en quantité plus ou

moins considérable (de 40 à 50 grammes), hachés menu.

Jetez 8 cuillerées à bouche de rhum ou de vin rouge sur la chapelure; laissez reposer pendant une heure; ajoutez tous les ingrédients ci-dessus indiqués, et en dernier lieu le zeste d'un demi-citron râpé; mélangez le tout de façon à former une pâte bien homogène; ajoutez les blancs d'œufs battus en neige; beurrez un moule; saupoudrez-le de chapelure de pain noir; faites cuire, soit au four, soit au bain-marie.

Plum-pudding à la minute.

Lorsqu'on n'a pas le temps nécessaire pour préparer le vrai plum-pudding, le gâteau suivant peut le remplacer avantageusement.

Vous émiettez du pain un peu rassis dans du lait bouillant, de façon à former une sorte de pâte assez consistante, vous battez 5 ou 6 jaunes d'œufs (pour une chopine de lait) et les ajoutez à cette pâte, puis vous y mêlez des écorces de cédrat, orange, citron, confites, coupées en petits dés, des raisins de Malaga et des raisins de Corinthe. Vous laissez refroidir, et pendant

ce temps vous beurrez un moule et le saupoudrez de chapelure (croûte de pain rôtie et pulvérisée). Vous versez votre pâte dans le moule, et vous mettez au four; au bout de trois quarts d'heure, la cuisson est faite; on retire du four, on démoule, et l'on sert le gâteau recouvert de rhum auquel on a mis le feu.

Gâteau battu.

On mêle à une livre de farine une livre de beurre, un quarteron d'œufs et un peu de levure, puis un verre à vin d'entremets de bonne eau-de-vie et un peu de sel. On bat ce mélange avec une cuillère de bois pendant quelques minutes et on le verse dans un moule, dont il ne doit remplir que la moitié. Ensuite on le place dans un endroit chaud, pour le faire lever comme la pâte de brioche; et, lorsque la pâte est assez levée pour remplir le moule, on la met au four. Pour savoir si le gâteau est assez cuit, on y introduit une petite paille; si la pâte est assez cuite, elle ne s'y attache pas. Ce gâteau, très léger, est excellent pour prendre avec du thé; il se conserve plusieurs jours. On peut le couper par tranches,

les saupoudrer de sucre, y verser du rhum et le réchauffer ainsi.

Macarons.

250 grammes d'amandes pilées, autant de sucre en poudre, 2 blancs d'œufs battus en neige ; mêlez le tout, dressez en petits tas sur du papier, mettez au four.

Tarte à la crème.

1 demi-litre de crème, 6 œufs, 60 grammes d'amandes, une cuillerée de kirsch, une cuillerée à pot de farine, du sucre à volonté.

On prend d'abord la farine, que l'on délaye avec la moitié de la crème ; on ajoute successivement les œufs, les amandes, le reste de la crème et le sucre. On verse le tout sur une pâte brisée, et on fait cuire au four.

Gâteaux turcs.

Pilez 250 grammes d'amandes, prenez 250 grammes de sucre en poudre, 4 blancs d'œufs battus en neige. Faites une pâte feuilletée, bien mince ; étendez-la, coupez-en de petits ronds à l'aide d'un verre ; mettez une cuillerée de neige

aux amandes sur chaque rond ; mettez dans un four doux et laissez jusqu'à ce que les petits gâteaux aient une couleur jaune.

Gâteau au chocolat.

Mêlez 250 grammes de sucre pilé, autant d'amandes et de chocolat râpé, deux poignées de farine ; quand le tout est bien travaillé, ajoutez 8 blancs d'œufs battus en neige ; mettez au four.

Crème aux blancs d'œufs.

On prend un quart de litre de lait, 5 blancs d'œufs bien battus ; quand le lait est bouillant, on le sucre et l'on y verse les œufs, en tournant jusqu'à ce que cela soit épaissi : on a mis dans le lait un bâton de vanille.

Lékerli.

On met au feu 500 grammes de miel, 250 de sucre ; quand le miel bout, ajoutez 625 grammes de farine, en mêlant bien ; ajoutez le zeste d'un citron et celui d'une orange coupés très fin, 180 grammes d'amandes coupées, une cuillerée de kirsch ; quand tout est bien mêlé, on met la pâte sur la planche, on la laisse refroidir un

peu, on l'étend; on coupe des ronds ou des languettes, on laisse jusqu'au lendemain; on fait cuire au four; après la cuisson, on met une légère glaçure.

Boutter kleyt.

60 grammes de beurre frais, autant de farine qu'il en faut pour épaissir la pâte; l'ajouter par cuillerée en même temps que 4 jaunes d'œufs et les blancs battus en neige; faire cuire dans un litre et demi de lait, en faisant tomber la pâte dans le lait quand il bout; il faut trois quarts d'heure de cuisson sur un feu pas trop vif.

Plum cake.

250 grammes de beurre, qu'il faut tourner en crème, et 250 grammes de sucre pilé, qu'on bat ensemble pendant quinze minutes et vivement; ensuite on y met 4 œufs l'un après l'autre, en mêlant bien; on ajoute peu à peu 250 grammes de farine, un peu d'écorce d'orange confite coupée en petits morceaux, de l'angélique confite, un citron râpé, 60 grammes de raisins de Malaga, 30 grammes de

raisins de Corinthe et autant de raisins de Smyrne; versez dans un moule garni d'un papier beurré dépassant un peu le bord; une heure trois quarts de cuisson.

Pain d'anis.

Prenez 250 grammes de farine, 300 grammes de sucre, trois blancs d'œufs, un peu d'anis; travaillez le sucre et les œufs dans une écuelle; ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte soit assez épaisse pour la travailler sur la planche; on y incorpore le reste de la farine, on l'étend, on coupe de petits ronds qu'on fait cuire au four.

Soufflé de laitage.

Quand on a un reste de bouillie ou de gâteau de riz, on met des œufs, le blanc battu en neige, un peu de zeste de citron; on travaille légèrement, on beurre un plat allant au four, et on fait cuire à peu près un quart d'heure.

Langues de chat.

On prend 125 grammes de farine, 125 grammes de sucre, un verre de crème, 2 blancs

d'œufs battus en neige; on fait cuire dans un four assez chaud.

Gâteau de Lintz.

On prend 250 grammes de sucre, autant d'amandes pilées, 60 grammes de farine; on mêle bien le tout sans beaucoup le travailler; on étend la pâte et on la divise en deux parties égales que l'on fait cuire séparément; quand les deux gâteaux sont cuits, on les sert l'un sur l'autre avec une couche de confiture entre les deux, et l'on coupe celui de dessus en languettes.

Boules.

Prenez 500 grammes de farine, 125 grammes de beurre, 4 œufs, 2 cuillerées de rhum, 3 cuillerées de sucre en poudre, demi-litre de lait; faites la pâte en mêlant d'abord la farine et les œufs, et ajoutant peu à peu le lait et le beurre; quand la pâte est faite, vous la mettez avec une cuillère à bouche en petits tas sur une tourtière beurrée; quand ils ont pris couleur, on ajoute un peu de lait pour achever la cuisson.

Petites gaufres de dessert.

Prenez 185 grammes de sucre, 4 blancs d'œufs, 125 grammes de farine, battez un peu, répandez une cuillerée à café de cette pâte sur une plaque, et sur chaque cuillerée mettez une pincée d'amandes pilées; au sortir du four, roulez ces gâteaux en cornets.

Zielachs.

250 grammes de farine, 60 grammes de sucre, 60 grammes de beurre, un œuf, une cuillerée de kirsch ou d'eau-de-vie, un peu de jus de citron; mêlez bien le tout ensemble, étendez la pâte et coupez de petits ronds avec un verre, faites cuire au four.

Panier aux amandes.

500 grammes de sucre, 500 grammes d'amandes, le tout pilé fin; ajoutez 5 blancs d'œufs battus en neige, mêlez bien; mettez dans une tourtière, en laissant un rebord montant; pendant la cuisson, faites monter avec une cuillère la pâte du milieu sur le bord afin de la solidifier, laissez cuire jusqu'à ce que le

gâteau soit bruni, et quand il est froid, garnissez-le de confiture.

Pouding aux cerises.

Faites tremper dans un litre de lait 3 petits pains, ajoutez 250 grammes de confiture de cerises, 100 grammes d'amandes pilées, 125 grammes de sucre, 2 cuillerées de rhum, 4 œufs dont les blancs battus en neige ; versez dans un moule beurré, saupoudrez de sucre.

Pâte de Lintz.

Mêlez 125 grammes de beurre, 125 grammes de farine, 125 grammes de sucre râpé, 60 grammes d'amandes pilées, un peu de cannelle, un jaune d'œuf cuit et un cru ; pétrissez bien, roulez et mettez au four dans une tourtière, ou bien découpez la pâte en forme de biscuits avant de la mettre au four.

Gâteau de marrons.

On prend 500 grammes de marrons qu'on épluche, qu'on fait bouillir et qu'on passe, 500 grammes de beurre, 6 œufs dont le blanc battu en neige, on mêle le tout, on ajoute un

peu de sucre, un peu de vanille, et on met au four dans un moule beurré.

Gâteau de biscuits.

On prend les trois quarts d'un paquet de fécule de pommes de terre, 6 œufs, 250 grammes de sucre, un peu de vanille; on bat le blanc d'œuf en neige, on mêle, et on met au four dans un moule.

Beignets secs.

Une livre de farine, 250 grammes de beurre, 2 œufs, un peu de sel, 3 cuillerées de crème aigre, 6 cuillerées de sucre pilé, 2 cuillerées d'eau-de-vie ou de kirsch; mettez au four.

Gâteaux secs.

500 grammes de farine, autant de sucre, de beurre et d'amandes pilées; un peu de cannelle en poudre, 2 œufs. On étend cette pâte de l'épaisseur d'un doigt sur une plaque; quand elle est cuite, on coupe de petits carrés pendant qu'ils sont encore chauds, on les remet un peu au four.

Petits gâteaux de Milan.

1 kilogr. de farine, 500 grammes de sucre en poudre, 500 grammes de beurre, 6 jaunes d'œufs, 125 grammes d'amandes pilées. Mêlez le tout, qui doit faire une pâte très ferme; roulez de l'épaisseur d'un demi-centimètre, coupez avec un verre des ronds que vous mettez au four sur une feuille de papier blanc.

Galette de ménage.

Prenez 500 grammes de farine, 125 grammes beurre frais, demi-litre de lait, une cuillerée de levure de bière, une pincée de sel.

Pétrissez le tout sur un plat jusqu'à ce que la pâte se détache, en battant comme on fait pour le pain.

Beurrez et saupoudrez de farine une plaque de tôle, étendez-y la pâte en l'étirant avec la main; faites lever près d'un fourneau. Quand la pâte est bien levée, saupoudrez avec du sucre pilé, arrosez avec un peu de lait, mettez au four.

Frivolités.

Prenez 500 grammes de farine, cassez-y

2 œufs, ajoutez 2 cuillerées d'eau de fleur d'oranger, 4 cuillerées de sucre en poudre, pétrissez le tout, étendez la pâte; coupez-la, avec une roulette, en rubans dont vous faites des nœuds, et faites frire. Saupoudrez de sucre pour servir.

Kougelhof immanquable.

250 grammes de beurre, 1 kilogr. de farine, 3 œufs, un verre de lait, une cuillerée d'eau-de-vie, une forte cuillerée de sucre pilé, une cuillerée de levure de bière, une pincée de sel, 60 grammes de raisins secs sans pépins; on fait tiédir le lait, on y casse les œufs, on tourne le beurre en crème, on y ajoute successivement la farine, puis le lait avec les œufs, le sucre, le sel, les raisins, l'eau-de-vie et la levure en dernier; mettez cette pâte dans un moule; laissez-la lever, puis mettez au four pendant une heure.

Charlotte à la groseille.

Faire fondre et réduire en sirop de la gelée de groseille, l'additionner de kirsch, mettre dans un moule un lit de biscuits et un lit de

groseille, jusqu'à ce qu'il soit plein. Faites prendre à la glace, renversez et servez avec une crème autour.

Mentzikoff.

Piler et réduire en pâte 125 grammes de beurre, 125 grammes d'amandes, 125 grammes de sucre; faire une crème de 3 jaunes d'œufs; cette crème étant refroidie, la mêler à la pâte d'amandes. Garnir un moule de biscuits et verser le mélange dedans comme pour la charlotte russe. Faire prendre dans la glace.

Charlotte russe.

On fait une crème avec 3 quarts de litre de lait et 8 jaunes d'œufs, 60 grammes de sucre, un peu de vanille; on y ajoute 6 feuilles de gélatine que l'on a fait fondre dans de l'eau. Quand la crème est froide, on y ajoute un demi-litre de crème fouettée, 160 grammes de sucre, en mêlant légèrement.

On garnit une forme avec des biscuits, on met ensuite la crème, on laisse reposer dans un endroit frais pendant 2 heures. On peut, si l'on veut, la mettre sur la glace.

Charlotte russe au chocolat.

Prenez 30 grammes de colle de poisson, faites fondre dans un verre d'eau. Faites fondre également, dans un demi-verre d'eau, une tablette de chocolat et 125 grammes de sucre. Faites une crème avec une chopine de lait, 4 jaunes d'œufs, mettez-y le chocolat. Quand elle est épaissie, retirez du feu, laissez refroidir. Ajoutez alors la colle de poisson et une demi-chopine de crème battue en neige, mettez dans un moule.

Il faut passer la colle de poisson à travers un linge avant de la mêler à la crème.

Croûtes normandes.

Faites une compote avec plusieurs espèces de fruits selon la saison : abricots, cerises, fraises, pêches, petites poires en quartiers, mirabelles.

Mettez cuire avec poids égal de sucre et assez d'eau pour que les fruits baignent, commençant par mettre sur le feu les fruits dont la cuisson est la plus longue et ajoutant les autres ensuite. Quand les fruits sont bien cuits et

le sirop onctueux, vous versez le tout, chaud, sur de petites rôties frites dans de bon beurre.

Soufflés au citron.

Prenez trois petits pains dont vous enlevez la croûte, coupez-les en tranches, en les faisant tremper dans du lait ; quatre citrons dont on râpe l'écorce ; on ôte le blanc et les pépins, on les coupe en rouelles. On place au fond d'un plat beurré les tranches de pain, les tranches de citron dessus, puis encore du pain et des citrons, en ayant soin de saupoudrer chaque couche avec du sucre et de la chapelure ; on met au-dessus un morceau de beurre frais, on fait cuire un quart d'heure, on retire du feu, on couvre d'une neige de crème.

Cambacérès.

On prend 1 kilogramme de marrons, on les pèle et coupe finement ; on les fait cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils forment une épaisse purée, que l'on passe au tamis et qu'on laisse refroidir ; on prend 60 grammes de raisins de Smyrne et autant de Corinthe, bien nettoyés et lavés ; le zeste d'un citron haché fin qu'on

mèle à 250 grammes de sucre en poudre ; on ajoute le tout à la purée et on laisse jusqu'au lendemain. On prend alors un litre de crème, on la fouette en neige et on la laisse égoutter sur un tamis ; on y ajoute 60 grammes de sucre, un morceau de vanille ; on mèle la neige à la purée, après avoir ajouté à cette dernière 4 cuillerées de kirsch ou de marasquin. Quand le tout est bien mêlé, on le verse dans une sabotière et on travaille, comme une glace ordinaire, jusqu'à ce que la masse soit toute ferme ; on met alors dans un moule fermé hermétiquement qu'on enterre dans la glace jusqu'au moment de servir.

Alors on verse dessus une sauce faite d'un grand verre de crème douce, de sucre, de kirsch ou de marasquin.

Soufflé aux abricots et aux pommes.

Six blancs d'œufs battus en neige bien dure, 4 cuillerées de confiture d'abricots ou marmelade de pommes, que l'on tourne jusqu'à ce qu'elle soit en purée ; on y ajoute 3 cuillerées de sucre. Cette purée se mèle à la neige. On met le tout sur un plat légèrement beurré, on

dresse en pyramide, en saupoudrant d'un peu de sucre; un quart d'heure de cuisson au four suffit.

Glace à la vanille.

Prenez 2 litres de crème douce, mettez sur le feu ; pendant que la crème chauffe, prenez 12 œufs, fouettez les blancs en neige très compacte, mettez 8 jaunes œufs, 500 grammes de sucre en poudre, 1 gousse de vanille. Ayant bien mêlé le tout, vous y versez la crème bouillante, peu à peu, en remuant toujours. Ayant bien fouetté le mélange, vous le mettez sur le feu sans discontinuer de fouetter, jusqu'à ce qu'il ait fait 3 ou 4 bouillons. Enlevez la casserole du feu, versez la crème dans un tamis, sous lequel se trouve une terrine de faïence ; remuez un peu le mélange sur le tamis pour l'aider à passer; quand le tout est refroidi, vous mettez dans la sabotière et faites glacer.

Pouding glacé.

Un litre de crème douce, 500 grammes de sucre pilé, 10 jaunes d'œufs, un bon morceau

de vanille; mettez le tout au feu et laissez jusqu'à ce que cela ait la consistance d'une crème que vous passez au tamis.

On met dans un verre de vin de Madère une poignée de raisins de Malaga et une de Smyrne ; laissez infuser pendant 24 heures; tirez les raisins, trempez dans le vin de Madère un quart de biscuits à la cuillère qu'on range dans un moule; on y verse la crème mêlée aux raisins, on couvre bien le moule, on le met dans la glace avec force sel pendant 8 heures. Il faut faire la crème la veille ou le matin du jour où l'on veut la servir.

Kumbée en dame blanche.

Prenez 2 chopines 1/2 de crème douce; avec la demi-chopine on fait une crème à laquelle on ajoute 5 jaunes d'œufs, une demi-livre de sucre, beaucoup de vanille. Quand elle est froide, on bat en neige le reste de la crème, que l'on mêle au reste de la préparation; on met dans un moule à couvercle que l'on enterre dans la glace pendant au moins 8 heures.

Tarte au kirsch.

On prend 8 œufs entiers, 250 grammes de sucre en poudre que l'on met sur le feu, en battant toujours jusqu'à ce que cela s'épaississe. On enlève du feu, et on tourne toujours jusqu'au refroidissement; on ajoute le zeste d'un citron, 60 grammes de farine. On beurre un moule, on verse la pâte dedans. On met au four.

Quand le gâteau est cuit et refroidi, on le coupe en 3 tranches; on verse dans le fond d'un plat un demi-verre de kirsch, un demi-verre de sucre en poudre. On trempe dans ce kirsch chaque partie du gâteau, pour qu'elle soit bien imbibée; ensuite on met de la confiture de groseilles ou d'abricots entre les tranches, qu'on superpose les unes sur les autres. On saupoudre de sucre pilé.

Glace à la fraise.

Écrasez sur un tamis 750 grammes de fraises, 250 grammes de groseilles, mettez-en le jus dans une terrine. Versez une chopine d'eau sur le marc que vous pressez bien, faites-y

fondre 500 grammes de sucre, ajoutez le jus des fruits; mêlez bien, mettez dans la sabotière pour faire glacer de la manière ordinaire.

Glace au citron.

Prenez 15 citrons que vous battez dans une serviette jusqu'à ce qu'ils ne soient plus durs; ensuite vous les coupez en deux, vous en pressez le jus dans un vase de faïence. Vous prenez l'écorce de 2 citrons, que vous coupez fort mince et que vous mettez dans le jus en ajoutant 2 verres d'eau fraîche. Vous laissez reposer pendant une heure; en attendant, vous faites un sirop avec 500 grammes de sucre, et vous clarifiez ce sirop avec un blanc d'œuf. Vous prenez le jus que vous avez laissé reposer et vous le passez au tamis; vous mêlez au sirop de sucre, vous jetez dans un moule que vous mettez dans un récipient rempli de glace cassée en petits morceaux, sur laquelle vous versez beaucoup de sel; laissez reposer une demi-heure, travaillez la glace une heure avant de la servir.

Tourte au chocolat.

Pilez très fin 60 grammes d'amandes, mettez sur un plateau 60 grammes de chocolat que vous mettez au chaud pour l'amollir, puis le délayez avec un œuf entier; ajoutez-y les amandes, 60 grammes de sucre fin, l'écorce râpée d'un citron, 9 jaunes d'œufs; tournez pendant une demi-heure, mettez peu à peu les blancs d'œufs, battus en neige; versez dans un plateau graissé, mettez au four environ une heure.

Beignets en colimaçons.

250 grammes de farine, gros comme un œuf de pigeon de beurre; tournez sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache bien de la casserole; lorsqu'elle est encore chaude, on y ajoute un à un 5 jaunes d'œufs, un blanc, un peu de sel, deux morceaux de sucre, une cuillerée d'eau-de-vie, et on mêle longtemps.

On prépare une friture bien chaude, on prend une cuillerée de pâte que l'on fait tomber en tournant dans la friture à l'aide d'une petite seringue.

Beignets au four.

On fait bouillir 3 tasses à café d'eau avec 3 morceaux de sucre, on ajoute de la farine, en tournant jusqu'à ce que cela soit bien épais, et 60 grammes de beurre; on laisse refroidir, on mêle à la pâte 5 œufs dont le blanc est battu en neige; on fait cuire au four dans de petits moules beurrés.

Meringues.

Pour 24 coquilles, on prend 10 blancs d'œufs battus en neige aussi raide que possible; mêlez-y lestement 500 grammes de sucre pilé et tamisé, versez avec une grande cuillère sur une plaque graissée d'huile d'olive, faites cuire dans un four très doux; en les sortant, on enfonce le fond de chaque meringue avec la lame d'un couteau que l'on mouille à mesure pour former le creux qui doit contenir la crème ou la confiture.

Tarte de Châtillon.

On prend 375 grammes de farine, 250 grammes de beurre que l'on pétrit; on ajoute

3 jaunes d'œufs, 3 cuillerées de sucre, 1 cuillerée de kirsch; on étend la pâte et on la met sur une plaque en 3 parties; quand ces gâteaux sont cuits et froids, on étend sur chacun d'eux une couche de confiture, on les superpose; on les couvre de deux blancs d'œufs battus en neige, mêlés avec 250 grammes de sucre et parfumés avec du jus de citron; on fait sécher lentement.

Soufflé excellent.

Prenez deux petits pains que vous coupez en morceaux, un peu de sucre, de la cannelle, gros comme un œuf de beurre frais; versez sur cela du lait bouillant juste ce qu'il faut pour imbiber, couvrez un moment, puis écrasez en ajoutant une grosse poignée de raisins secs ou 2 cuillerées de marmelade, 1 poignée d'amandes pilées ou de macarons, 3 jaunes d'œufs dont les blancs sont battus en neige; beurrez un plat, saupoudrez de sucre, mettez au four un bon quart d'heure.

Croquettes d'amandes.

125 grammes de sucre tamisé, 125 gram-

mes de farine, 125 grammes d'amandes coupées chacune en 8 morceaux; mêlez le tout avec un œuf entier, roulez la pâte de l'épaisseur d'un doigt, coupez-en des morceaux longs et larges comme le doigt, dorez chaque croquette au jaune d'œuf et mettez au four.

Soufflé de chocolat.

Mettez dans une casserole deux onces de chocolat et un peu d'eau, faites fondre le chocolat, ajoutez-y une demi-cuillerée de fécule, un quart de sucre en poudre et quatre jaunes d'œufs.

Fouettez les blancs d'œufs et mettez dans votre appareil; versez dans une casserole et faites cuire au four.

Croquettes de riz.

Faites crever 125 grammes de riz dans un demi-litre de lait en le mouillant à mesure; mettez-y du zeste de citron haché très fin, cinq ou six macarons écrasés, 125 grammes de sucre, un peu de sel, et gros comme un œuf de beurre; le riz étant crevé, liez-le avec quatre jaunes d'œufs, et versez sur un plat;

laissez refroidir, puis formez-en des quenelles dans de la mie de pain, après les avoir trempées dans des œufs battus comme pour une omelette; faites frire à une friture un peu chaude.

Croquettes de pommes.

Faites cuire 12 pommes en marmelade avec du zeste de citron et un peu de cannelle; passez-les; mettez dans une casserole, avec une cuillerée à bouche de fécule de pommes de terre, une demi-livre de sucre, 40 grammes de beurre; faites dessécher vos pommes, et laissez refroidir. Ajoutez-y six œufs entiers; séparez en quenelles, passez-les à l'œuf, et faites-les frire à une friture un peu chaude.

Crème allemande.

Prenez cinq œufs, dont 2 entiers et 3 dont vous ôtez les blancs; délayez dedans trois bonnes cuillerées de farine avec un peu de lait que vous aurez conservé sans le faire bouillir; versez sur ce mélange du lait (pour trois sous environ de bon lait) bouilli et sucré, puis faites cuire jusqu'à consistance de bouillie

épaisse; versez dans votre plat, et lorsque la crème est refroidie, glacez le dessus avec du sucre en poudre et une pelle rougie au feu.

Pouding au riz.

Faites crever un demi-quarteron de riz dans de l'eau, mettez un peu de sel, et lorsqu'il est cuit, ajoutez un morceau de beurre frais et laissez refroidir. Ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, un quart de raisins de Corinthe, un quart de raisins de Malaga dont vous aurez enlevé les pépins, gros comme une noix de citron confit coupé en petits morceaux, quatre cuillerées de rhum, quatre cuillerées de lait et un quarteron de sucre; mélangez bien le tout; beurrez un papier que vous mettez dans le fond d'un moule que vous avez beurré; versez-y votre mélange et faites cuire une heure au bain-marie.

Pour faire la sauce, prenez quatre cuillerées d'eau-de-vie ou de rhum dans lesquelles vous faites fondre une forte cuillerée de sucre en poudre; arrosez le pouding avec cette sauce quand il est dressé.

Plum-pudding.

Prenez deux verres de lait, la mie d'un pain de 4 sous, une demi-livre de gâteaux madeleines, une demi-livre de raisins de Corinthe, une demi-livre de raisins de Malaga, un quart de moelle de bœuf, un peu de sucre. Faites cuire le tout au bain-marie.

Plum-pudding à la crème.

Faites une crème prise à la vanille ; placez-en une couche au fond d'un moule, puis des raisins secs et du cédrat ; une couche de madeleines coupées en tranches minces ; une autre couche de crème, et alternativement.

Tourte de frangipane.

Faites une crème très épaisse avec un demi-litre de lait, 12 œufs et de la farine ; ajoutez-y 11 ou 12 macarons pilés ; mettez le tout dans une tourtière dont vous avez couvert le fond avec des macarons pilés, ou bien dans une pâte de tarte cuite à l'avance.

Pouding aux biscuits.

Tournez cinq jaunes d'œufs avec quelques cuillerées de sucre, ajoutez-y une demi-tasse de lait et un demi-verre à vin de rhum; arrangez des morceaux de biscuits dans un moule beurré, mettez un lit de raisins de Corinthe et de Smyrne, une couche de crème, une de biscuits, une de raisins, une de crème, et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli.

Mettez au four 25 minutes, ou bien au bain-marie une heure; au moment de servir, démoulez, et versez sur le pouding une sauce blanche faite avec du beurre, du lait, du sucre, de la farine et un demi-verre à vin de rhum.

Riz glacé.

Prenez 250 grammes de riz, faites-le cuire dans du lait très sucré et vanillé; prenez 30 grammes de gélatine, ou 15 grammes de colle à poisson, que vous faites dissoudre dans une très petite quantité d'eau; passez la gélatine à travers une mousseline, ajoutez-la au riz

pendant qu'il est encore sur le feu ; au moment de le retirer, ajoutez 4 jaunes d'œufs sans laisser bouillir ; retirez du feu, faites refroidir dans un vase en porcelaine. Quand le riz est froid, ajoutez-y pour 15 sous de crème de Chantilly ; prenez un moule à côtes, enduisez-le d'huile d'amandes douces, versez-y le riz, et mettez prendre dans de la glace ; au moment de servir, démoulez et mettez dessus une glace de confiture de groseilles.

Pour démouler, entourez quelques instants le moule avec un linge humecté d'eau bouillante.

Petits fours.

Tournez en crème 30 grammes de beurre, ajoutez 125 grammes de sucre tamisé, 30 grammes de farine, un peu d'amandes coupées finement, 4 blancs d'œufs battus en neige ; mélangez bien le tout, remplissez de cette pâte de petits moules que vous mettez au four.

Beignets soufflés, dits soupirs de nonne.

Prenez un bol d'eau, un bol de farine ; mettez l'eau dans une casserole de cuivre et faites

bouillir avec un peu de sel ; quand l'eau bout à gros bouillons, mettez-y la farine ; remuez sans cesse sur le feu jusqu'au moment où, l'eau étant absorbée, la pâte ne colle plus aux doigts : l'opération est longue et assez fatigante.

La pâte étant cuite, on la met dans un saladier; on la laisse refroidir; prenez six œufs ; cassez-les un à un dans la pâte, en maniant celle-ci jusqu'à ce que l'œuf soit entièrement absorbé. Après avoir cassé de la sorte trois œufs, on ajoute à la pâte trois bonnes cuillerées de sucre en poudre vanillé ; on casse les trois autres œufs un à un, comme les précédents, la pâte devant tout absorber successivement.

Ayez dans une poêle de la graisse de rôti, ou bien du saindoux, aussi chaud que possible ; on prend sur un couteau gros comme une noix de la pâte préparée ; suivant la dimension de la poêle, on pourra mettre de douze à quinze morceaux de pâte ; pendant toute la durée de la cuisson, il est essentiel de les retourner sans cesse avec une grande fourchette de fer, et de ne point les retirer avant que les beignets soient bien secs et croustillants, ce dont on s'assure en les frappant avec la

fourchette de fer; quand les beignets résonnent, ils sont cuits à point : au moment de servir, saupoudrez avec du sucre vanillé.

Crêpes anglaises.

Dans un quart de litre de lait, battez de six à huit jaunes d'œufs; vous aurez gardé un peu de ce lait, et y avez délayé de la farine; quand les jaunes d'œufs ont épaissi après avoir été battus, vous les versez peu à peu dans ce lait en tournant toujours le mélange ; mettez-y un peu de sel et un verre d'eau-de-vie; remuez encore le tout; mettez dans une poêle gros comme une noix de beurre frais; versez-y une quantité de pâte suffisante pour couvrir le fond de la poêle; pour la cuisson, procédez comme pour les crêpes ordinaires; les crêpes anglaises doivent être infiniment plus épaisses que les crêpes françaises ; au moment de servir, arrosez chaque crêpe avec du rhum, puis saupoudrez-les de sucre pilé.

Galette de plomb.

Prenez un litre de farine; versez-le sur la

planche à pâtisserie ; faites un trou au milieu de la farine ; cassez dans ce trou cinq œufs entiers, mettez-y une forte dose de sel, 500 grammes de bon beurre, 20 grammes de sucre en poudre, un demi-verre de lait ; pétrissez le tout ; brisez la pâte, ce qui veut dire que par deux fois on rompt la pâte en plusieurs morceaux que l'on pétrit ensuite. Laissez reposer la pâte pendant une demi-heure ; donnez-lui encore deux tours, ce qui veut dire qu'après l'avoir étalée à l'aide du rouleau, on la plie en trois comme une serviette. Moulez la pâte en grosse boule ; aplatissez-la avec le rouleau en lui laissant seulement 3 centimètres d'épaisseur ; égalisez le contour ; rayez la surface avec la pointe d'un couteau, de façon à former des losanges ; dorez avec un jaune d'œuf, à l'aide des barbes d'une plume ; faites cuire dans un four un peu chaud.

Gâteau d'amandes.

Prenez trois œufs entiers, leur poids de sucre en poudre, 125 grammes de fécule de pommes de terre, autant de beurre frais,

autant d'amandes douces, parmi lesquelles se trouveront quelques amandes amères ; mondez et pilez les amandes dans un mortier de marbre ; cassez les œufs sur la fécule et le sucre en poudre; mélangez bien ; faites fondre le beurre dans la tourtière destinée à faire cuire le gâteau, ajoutez à la pâte ce beurre, puis les amandes, et mélangez bien le tout ensemble ; mettez la pâte dans la tourtière employée pour fondre le beurre ; faites cuire sur un feu modéré avec le four de campagne garni d'un bon feu.

Crème au citron.

On prend le jus de 4 citrons, 125 grammes de sucre râpé, le jaune de 12 œufs, 2 verres de vin blanc; on met le tout sur le feu, et on bat jusqu'à ce que cela bouille.

Zambaglione.

Il faut prendre pour chaque jaune d'œuf deux cuillerées ordinaires de sucre en poudre ; on prend une demi-bouteille de vin de Madère sec pour douze œufs, soit un quart de bouteille pour six.

Battez les jaunes d'œufs et le sucre comme

pour un lait de poule ; quand le tout forme une crème, ajoutez-y, en mêlant et sans cesser de battre, le vin que vous aurez fait chauffer jusqu'à ébullition dans un vase de terre neuf et vernissé ; dressez dans de petits pots, et servez chaud ou froid à volonté.

Pouding.

Prenez 12 biscottes, un demi-litre de lait, un bon morceau de beurre frais et du sucre en quantité suffisante ; mettez les biscottes dans le lait sur le feu, avec le beurre, jusqu'à ce qu'elles soient écrasées ; ajoutez-y 10 ou 12 jaunes d'œufs, et, au moment de mettre au feu, joignez-y deux blancs battus en neige, et un quart de raisins de Corinthe que vous avez mis tremper une heure à l'avance dans du rhum ; puis vous versez le tout dans une forme bien beurrée, et vous laissez dorer dans le four.

Gâteau aux cerises.

Prenez dix pains au lait d'un sou, une livre de cerises noires, une livre de cerises aigres ; trempez les pains dans du lait, égouttez-les :

il faut qu'ils soient en bouillie ; mettez cinq œufs, dont vous battez les blancs en neige, ajoutez-y un quart de beurre frais, du sucre en quantité suffisante, et les cerises lorsque le tout est bien mélangé. Mettez le tout dans une tourtière au four ; laissez cuire une bonne heure.

Gâteau de sable excellent.

250 grammes de beurre tourné en crème, 500 grammes sucre en poudre, 1 paquet de poudre très fine (cette poudre à gâteaux, que l'on trouve en certains endroits, ne se vend pas à Paris), 3 œufs. On beurre un moule, on fait cuire dans un four très doux.

Pouding breton.

Mettez tremper dans du lait 4 petits pains de 5 centimes, ajoutez 30 grammes d'amandes pilées, 125 grammes de sucre, 6 jaunes d'œufs, 2 cuillerées de rhum, un peu de cannelle, le zeste d'un citron, 60 grammes de raisins de Malaga dont vous enlevez les pépins, 60 grammes raisins de Corinthe, les blancs d'œufs battus en neige ; versez dans un moule beurré et

pané, faites cuire 2 heures; avant de servir, saupoudrez de sucre, versez du rhum, mettez-y le feu.

Gâteau suisse.

Délayez 125 grammes de farine et de sucre en poudre, 3 œufs entiers, râpez l'écorce d'un citron. Travaillez cette pâte un quart d'heure; faites fondre 60 grammes de beurre frais que vous délayez dans la pâte. Graissez une tourtière; mettez au four jusqu'à ce que le gâteau soit d'un beau jaune.

Gelée à l'anisette.

Prenez 60 grammes de gélatine, 425 grammes de sucre, 4 blancs d'œufs; battez le tout; faites bouillir en battant toujours. Laissez dépouiller un moment la gelée; passez-la plusieurs fois au linge jusqu'à ce qu'elle soit claire; parfumez avec de l'anisette; versez dans un moule qui aura été humecté avec un linge imbibé d'huile; faites prendre sur la glace, démoulez et servez.

Gâteau anglais.

Prenez *presque* une livre de farine, gros

comme une petite pomme de beurre, une cuillerée de sucre en poudre, 2 cuillerées à café de crème de tartre (soluble), une cuillerée à café de bicarbonate de soude. Mêlez le tout avec assez de lait pour faire une pâte légère. Coupez en ronds, et faites cuire sur un feu doux pendant un quart d'heure.

Milanaise.

Prenez 1/2 quart de beurre pour 1 litre de lait, un quart de farine, une écorce entière de citron, une demi-livre de sucre.

Mettez dans une casserole un peu de beurre pour délayer la farine; joignez-y ensuite le litre de lait et six œufs bien battus.

Beurrez une casserole, en y mettant un peu de sucre en poudre; versez-y le mélange indiqué, et faites cuire au bain-marie : une heure suffit pour la cuisson.

Crème mousseuse au rhum.

Prenez pour 1 franc de crème de Chantilly, 6 jaunes d'œufs, une demi-livre de sucre en poudre; battez pendant trois quarts d'heure le sucre et les jaunes d'œufs; mélangez-les

avec la crème, et ajoutez le rhum, ou toute autre liqueur à votre choix.

Schenkelès.

250 grammes de sucre, 625 d'amandes pilées, 2 cuillerées d'eau de fleur d'oranger, un peu de zeste de citron râpé, 4 œufs. Mêlez bien pendant un quart d'heure; faites frire une croûte de pain dans un petit morceau de beurre, et quand ce beurre est refroidi, mêlez-le à la pâte avec de la farine pour lui donner la consistance voulue; roulez sur la planche et coupez en morceaux de la longueur d'un doigt, que vous faites frire dans du beurre bien chaud.

Boulettes de riz.

Faites cuire 125 grammes de riz dans du lait, en ajoutant du sucre, une pincée de sel, quand il est cuit et froid; ajoutez 4 jaunes d'œufs et un blanc; travaillez le tout et formez des boulettes que vous faites frire en plein beurre. Servez avec une sauce au vin.

Gelée d'orange.

On prend 500 grammes de sucre, 2 grands

verres d'eau qu'on laisse réduire en sirop. On fait cuire 8 feuilles de gélatine que l'on passe au linge, on prend le jus de 3 oranges que l'on ajoute dans le sirop avec la gélatine.

Millassole.

Prenez 3 cuillerées de farine de maïs, 6 œufs dont les jaunes et les blancs sont battus ensemble ; beurrez la casserole, et faites cuire pendant deux heures à un feu doux.

Biscuit aux amandes.

Mettez dans l'un des plateaux d'une balance sept œufs, dans l'autre un poids égal de sucre pilé; séparez les jaunes d'œufs des blancs; délayez les jaunes avec le sucre; mettez dans l'un des plateaux de la balance quatre œufs, dans l'autre un poids égal de farine; ajoutez la farine peu à peu aux jaunes d'œufs délayés avec le sucre, et mélangez bien le tout; battez les blancs d'œufs en neige, que vous incorporez à la précédente préparation, en y ajoutant du zeste de citron râpé; beurrez un moule ayant environ trente centimètres de diamètre, pas plus de quatre centimètres de

profondeur; versez-y la pâte; mettez au four de chaleur point trop vive; vous avez mondé une bonne poignée d'amandes, que vous avez coupées en filets; quand le biscuit est à moitié cuit, vous le parsemez de ces amandes.

Ce biscuit se conserve frais pendant plusieurs jours.

Pâte de beignets.

Prenez 250 grammes de farine, quatre jaunes d'œufs, une cuillerée à bouche de bonne huile d'olive; incorporez d'abord les jaunes d'œufs un à un dans la farine, puis ajoutez l'huile et un peu de sel; ajoutez de l'eau fraîche, de façon à ce que la pâte soit un peu liquide sans être trop claire; battez les blancs d'œufs en neige; au moment de se servir de la pâte, on y ajoute les blancs battus en neige, en mélangeant bien le tout.

Mettez dans une poêle de la graisse de rôti clarifiée; quand la graisse fume, on y fait frire les beignets quels qu'ils soient.

Tartes.

Pâte. — Pour une tarte destinée à dix convi-

ves, prenez 500 grammes de farine, 400 grammes de bon beurre.

Mettez la farine en tas sur une planche à pâtisserie; formez un creux au sommet de ce tas; mettez-y un peu de sel; prenez un peu de beurre et pétrissez, en ajoutant peu à peu la moitié d'un verre d'eau dans lequel on a fait fondre six à sept morceaux de sucre; continuez de la sorte jusqu'à ce que vous ayez employé la moitié du beurre et la totalité de l'eau sucrée ci-dessus indiqués. Roulez la pâte six fois, en y ajoutant chaque fois un peu de beurre jusqu'à ce que tout le beurre ait été employé; en dernier lieu, vous étendez la tarte dans le plateau qui a été beurré et saupoudré d'un peu de farine; pressez bien la pâte autour du plateau.

Tarte aux mirabelles.

On a nettoyé les mirabelles, on a enlevé leurs noyaux; on les range sur la pâte en les serrant les unes contre les autres; on replie le contour de la pâte sur le premier rang de mirabelles.

Deux heures de cuisson.

Au moment de servir, on saupoudre avec du sucre pilé.

Tarte aux pommes.

On pèle, on nettoie, on coupe en tranches de bonnes pommes; on les met sur le feu dans une casserole avec du sucre et la moitié d'un verre d'eau; on y peut ajouter de la cannelle en poudre. Quand la marmelade est presque cuite, on y mélange un peu de marmelade d'abricots, de reines-claudes, de mirabelles ou de couèche. On laisse refroidir avant de l'étendre sur la pâte; une heure de cuisson.

Tarte aux fraises.

Faites un sirop avec du sucre et de l'eau; quand le sucre est fondu, on lui laisse faire quelques bouillons; on y plonge les fraises, on les y laisse pendant vingt minutes. On a fait cuire la pâte à part; on a beurré une feuille de papier assez grande pour déposer la pâte; sur cette feuille de papier on met des haricots blancs écossés; quand la pâte est cuite, on enlève la feuille de papier avec les haricots.

Au moment de servir, on garnit la tarte avec les fraises.

Tarte aux cerises.

Comme la tarte aux mirabelles; on emploie des cerises de Montmorency.

Tarte aux groseilles à maquereau, vertes.

Mettez les groseilles dans de l'eau bouillante; laissez faire un bouillon ; retirez et faites égoutter sur un tamis.

Rangez-les sur la pâte, mettez au four; une heure de cuisson; au moment de servir, couvrez d'une épaisse couche de sucre pilé.

Tarte aux abricots.

Comme la tarte aux mirabelles; une heure de cuisson suffit; les abricots ont été partagés en deux moitiés.

Tarte aux pêches.

Comme la tarte aux abricots.

Tarte aux poires.

Pelez et coupez les poires en quartiers; faites-les cuire avec du sucre et du vin rouge jusqu'à

ce que les poires soient réduites en purée, que vous passez au tamis de fil de fer.

Étendez cette purée sur la pâte ; mettez au four ; une heure de cuisson.

Tarte aux poires entières.

Faites cuire la pâte à part ; pelez et videz les poires ; mettez les épluchures dans de l'eau bouillante ; ajoutez-y les poires ; quand les poires sont cuites, retirez-les, et les laissez égoutter. Ajoutez du sucre à l'eau dans laquelle vous avez fait cuire les poires ; quand le sirop est fait, mettez-y les poires ; laissez faire un ou deux bouillons ; prenez les poires sur la tarte, au moment de servir.

Gâteau de Lorient.

On prend 500 grammes de farine, 250 grammes de sucre blanc en poudre, 250 grammes de beurre frais, quatre jaunes d'œufs, cinq amandes amères pilées, deux cuillerées à bouche de bonne eau de fleur d'oranger, un peu de jus de citron, du cédrat confit et de l'angélique confite, découpés en menus morceaux.

On met dans une terrine les trois quarts de

la farine, puis tous les autres ingrédients; on manipule le tout à l'aide d'une spatule ou grande cuillère de bois, de façon à composer une pâte bien homogène. Quand ce résultat est obtenu, on incorpore peu à peu le reste de la farine en continuant à manipuler la pâte. On forme alors le gâteau, que l'on place dans une tourtière beurrée et que l'on dore avec un jaune d'œuf. Le gâteau, sous peine d'insuccès, doit être mis *immédiatement* au four. La tourtière doit avoir au plus 30 centimètres de diamètre; si elle était plus large, le gâteau serait trop plat et moins bon.

Crème vénitienne.

Faites bouillir un demi-litre de lait avec de la vanille; séparez les jaunes de quatre œufs; prenez 65 grammes du sucre en poudre et une cuillerée de farine; mélangez le tout et battez pendant cinq minutes, en le délayant avec le lait; placez sur un feu doux et tournez toujours le liquide jusqu'à ce qu'il soit en ébullition; laissez sur des cendres chaudes; battez en neige les quatre blancs d'œufs, et, quand ils sont bien fermes, versez sur cette *neige* la crème

bouillante en remuant le tout vivement. Servez froid.

Crème au kirsch.

Comptez un jaune d'œuf par verre à servir, plein une cuillère à café de kirsch, plein une cuillère à bouche de sucre pilé très fin; remuez le tout jusqu'à ce que le mélange soit bien délayé et très mousseux; servez dans des verres comme les sorbets. Cette crème ne peut être faite qu'au moment où l'on veut la servir.

Gelée au kirsch.

Prenez 40 grammes de colle de poisson, et la coupez aussi menu que possible; faites-la dissoudre dans un peu moins d'un verre d'eau; remplissez un moule avec de l'eau, y compris celle dans laquelle on a fait dissoudre la colle de poisson, et ajoutez-y un grand verre et demi de kirsch.

Avant d'ajouter dans le moule le kirsch et l'eau dans laquelle on a fait dissoudre la colle de poisson, faites un sirop avec l'eau placée dans le moule et 500 grammes de sucre. Quand le sirop est fait, on y verse la colle de poisson

dissoute, et l'on fait bouillir le tout pendant un instant. Versez un peu de ce mélange dans un moule, et lorsque cela commence à se solidifier, rangez-y quelques fruits frais ou confits, et ainsi de suite. On fait *prendre* la gelée en plaçant le moule dans l'eau fraîche ou bien sur de la glace. On prépare cette gelée la veille du jour où l'on veut la servir.

Macédoine de fruits frais.

Mélangez un quart de groseilles avec même quantité de framboises, de cerises et de fraises; préparez un sirop vanillé que vous jetez chaud sur les fruits disposés dans un compotier; mettez celui-ci à la cave, — plus c'est *froid*, plus c'est délicat. — Il faut faire cette compote le matin, ou même la veille, afin de la pouvoir laisser longtemps à la cave, ou mieux encore l'entourer de glace.

Sambajon.

Prenez du vin de Madère en quantité suffisante pour remplir les pots de crème que vous comptez servir. Mettez un jaune d'œuf par pot de crème, sucrez suffisamment, faites fondre

le sucre dans le vin avant de mettre celui-ci sur les jaunes d'œufs; ajoutez un peu de cannelle, et mettez le tout dans une casserole sur un feu ordinaire ; remuez sans cesse jusqu'à ce que la crème soit liée et épaisse; versez immédiatement dans les pots et servez très chaud.

Biscuit d'amandes.

Prenez 500 grammes d'amandes douces avec deux douzaines d'amandes amères; échaudez, pelez les amandes, en les jetant au fur et à mesure dans de l'eau fraîche; essuyez-les ensuite dans une serviette, puis les pilez dans un mortier de marbre, en incorporant de temps en temps soit un peu de blanc d'œuf, soit une pincée de farine, afin que les amandes ne forment pas d'huile. Quand elles sont bien pilées, on bat en neige six blancs d'œufs auxquels on ajoute trois jaunes d'œufs, 500 grammes de sucre pilé passé au tamis et une petite cuillerée à bouche de farine. Délayez bien le tout ensemble; prenez les amandes pilées, mettez-les dans une terrine avec les autres ingrédients qui viennent d'être préparés; faites des moules (caisses carrées en papier), garnis-

sez-les avec la pâte ; glacez avec du sucre en poudre mélangé d'un peu de farine, afin d'absorber l'humidité des amandes. Faites cuire sous le four de campagne ou dans un four ordinaire pas trop chaud. Si l'on emploie le four de campagne, il faut chauffer d'abord en dessous plutôt qu'en dessus ; c'est seulement en dernier lieu, pour donner aux biscuits une belle couleur, que l'on augmentera le feu du dessus. Servez entier, si les caisses sont petites. On peut substituer un moule à ces caisses.

Biscuit de pistaches.

Prenez 500 grammes de pistaches et deux douzaines d'amandes douces. Procédez comme cela est indiqué pour les amandes du biscuit précédent, c'est-à-dire échaudez, pelez, passez à l'eau froide, etc. Pilez le tout dans un mortier de marbre avec un morceau d'écorce de citron vert et du zeste de citron râpé. Prenez huit blancs d'œufs et les battez en neige. Ajoutez dans le mortier trois jaunes d'œufs, 500 grammes de sucre en poudre, une petite cuillerée à bouche de farine ; délayez avec soin, ajoutez les œufs battus en neige. Pour

les moules et la cuisson, procédez comme cela est indiqué ci-dessus (voir le biscuit d'amandes).

Compote de pommes en gelée.

Prenez six belles pommes; coupez-les en deux moitiés, enlevez le cœur et les pépins, puis faites cuire dans le mélange suivant : un verre de bon vin blanc, autant d'eau, du sucre en quantité suffisante, du zeste de citron, un peu de cannelle, si l'on veut. Quand les pommes sont cuites (mais *entières*), on retire du feu. On met six moitiés dans le fond d'un moule (le creux des pommes en dessus), on remplit chaque creux avec de la confiture de groseilles ou d'abricots, on recouvre avec les six autres moitiés de façon à reformer chaque pomme; on ajoute un peu de gélatine au jus dans lequel les pommes ont cuit, mais dont on emploie seulement la moitié ; on clarifie ce jus en le passant à la chausse, on le jette sur les pommes, sur lesquelles on fait peser un couvercle quelconque pour les maintenir au fond du moule; on laisse prendre le jus en gelée, puis on ajoute la seconde moitié du jus qu'on laisse

également prendre en gelée en y ajoutant de la gélatine.

Au moment de servir, on trempe un instant le moule dans de l'eau bouillante, on pose sur le dessus un plat, on retourne vivement le moule.

On peut faire cette compote la veille du jour où l'on veut la servir.

Crème-pouding.

Prenez une cuillerée de belle farine, deux cuillerées de fécule; délayez dans un demi-litre de lait; mettez sur le feu un litre et demi de lait, avec une pincée de sel, et du sucre en quantité suffisante pour sucrer l'entremets suivant le goût; quand le lait bout, jetez-y la farine délayée; dès que cela a épaissi, ajoutez de la vanille; préparez tout cela d'avance, afin que cette sorte de crème soit froide; vingt minutes avant de servir, ajoutez-y dix jaunes d'œufs, battez les blancs en neige et faites avec le tout un mélange bien homogène; placez-le dans un plat qui va au feu, mettez-le dans le four bien chaud; vingt minutes de cuisson suf-

fisent; la surface doit avoir une belle teinte dorée.

Gâteau breton.

Prenez deux cent cinquante grammes de farine, autant de sucre jaune, cent vingt-cinq grammes de beurre, six œufs dont on bat le blanc en neige; quand tout cela est bien mélangé, on ajoute cent vingt-cinq grammes de raisin de Malaga, autant de raisin de Corinthe, autant de prunes sèches, un litre de lait dans lequel on a fait bouillir de la cannelle, une feuille d'oranger, une feuille de laurier; faites fondre le beurre dans du lait, laissez refroidir, ajoutez une cuillerée de rhum, mêlez; beurrez un plat allant au feu, versez-y le mélange; faites cuire pendant deux heures et demie, avec feu modéré dessus et dessous.

On peut servir ce gâteau avec la sauce suivante : prenez gros comme une noix de bon beurre frais, une petite cuillerée de farine, un demi-verre de vin blanc, un quart de verre de rhum, du sucre à volonté; mettez le tout au feu, en remuant sans cesse ce mélange comme si l'on faisait une sauce au beurre; quand cela

est pris, laissez bouillir pendant sept ou huit minutes; servez dans une saucière, ou bien sur le gâteau.

Entremets à la minute.

Prenez des biscuits à la cuillère, trempez-les légèrement dans un mélange, à doses égales, de rhum, d'eau-de-vie et d'eau; rangez quatre biscuits au fond d'un plat, couvrez-les d'une mince couche de confiture de groseilles; mettez d'autres biscuits, une autre couche de confiture, ainsi de suite. Au moment de servir, versez par-dessus une crème à la vanille, qui a été préparée d'avance; piquez çà et là des filets d'écorce d'orange confite, de cédrat confit, d'angélique confite.

Mousse de coings (petits fours à conserver dans des boîtes de fer-blanc).

On prend huit à neuf coings mûrs (davantage, si l'on veut), on les essuie soigneusement, on enlève une tranche du côté de la queue, une autre à l'autre extrémité; on les fait cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient assez mous pour être passés dans un tamis. On prend du sucre

en poudre en poids égal à celui de la marmelade formée par les coings ; on mélange le sucre et la marmelade pendant un quart d'heure environ, pour former un tout bien homogène ; en même temps on fait battre en neige le blanc de quatre œufs, et, *en tournant toujours dans le même sens,* on incorpore cette neige dans la marmelade. Ce mélange doit être travaillé pendant une heure au moins, et toujours dans le même sens. On prend des feuilles de papier blanc où l'on pose, à l'aide d'une cuillère à café, de petits tas de cette mousse, point trop rapprochés les uns des autres, afin d'éviter qu'ils ne se touchent. On les sèche pendant un jour entier à une chaleur douce. Les petits tas doivent se détacher du papier sans y adhérer. Si l'on essayait de sécher ces petits fours sur un poêle trop chaud, ils jauniraient et perdraient leur saveur.

Bombe à l'orange (entremets fin).

Prenez deux litres de crème douce, que vous faites battre. Quand cette crème fouettée est bien ferme, placez-la sur un tamis pour la faire égoutter. Prenez 250 grammes de sucre en

morceaux; frottez ceux-ci sur deux oranges, puis pilez et passez le sucre. Employez-le pour sucrer la crème fouettée. Placez le tout dans un moule bien fermé, et celui-ci dans un baquet rempli de glace pilée recouverte de gros sel pour éviter que la glace ne fonde trop rapidement.

Gâteau milanais.

Entremets, bon, facile à exécuter, et commode, en ce qu'on le fait la veille et sans feu.

On prend un moule uni, on couvre le fond avec une couche de biscuits de Reims, coupés en long et rangés bien serrés; recouvrez-les d'une rangée de fruits confits mélangés (c'est-à-dire de diverses sortes), découpés assez finement; arrosez avec un peu de rhum additionné d'un quart d'eau. On peut substituer du kirsch au rhum. Mettez un second lit de biscuits et de fruits confits ou de confitures, arrosez avec le rhum ou le kirsch; ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit bien rempli de biscuits bien serrés.

On couvre le moule, on le met au frais pendant vingt-quatre heures. Au moment de servir,

on démoule, et l'on verse autour du gâteau une crème froide à la vanille.

Gâteau de marrons.

Prenez un kilo de belles châtaignes, ou mieux de bons marrons ; enlevez la première enveloppe, faites-les cuire à l'eau, puis enlevez soigneusement la deuxième pellicule. Pilez les marrons dans un mortier de marbre pour les réduire en pâte, à laquelle on ajoute six blancs d'œufs battus en neige et du lait sucré et vanillé.

Mettez du caramel autour d'un moule, versez-y votre pâte ; faites cuire pendant une heure dans le four de cuisine, pas trop chaud. Quand le gâteau est cuit, démoulez sans attendre qu'il refroidisse.

Préparez ce gâteau la veille du jour où il doit être servi ; faites une crème à la vanille ; au moment de servir le gâteau, versez la crème sur le plat qui le contient.

Entremets alsacien.

Prenez trois petits pains au lait, coupez-les en petits carrés, versez par-dessus du lait chaud,

pour les amollir sans les écraser; prenez un plat allant au four, frottez l'intérieur avec du beurre frais, garnissez-le d'une couche de ces petits pains trempés dans le lait, semez par-dessus une couche d'amandes mondées et pilées, de raisins de Corinthe et raisins de Smyrne mélangés; remettez une couche de pains, encore une couche d'amandes et de raisins secs; quand le plat est rempli, cassez six œufs entiers, battez-les avec du sucre pilé (200 à 250 grammes), un verre de rhum ou de kirsch et un litre de lait; ajoutez un peu de cannelle en poudre, versez le tout sur les pains, sans cependant remplir tout à fait le plat; mettez au four et l'y laissez pendant trois quarts d'heure ou une heure, en un mot jusqu'à ce que le contenu ne soit plus liquide ; on retire le plat quand son contenu est bien doré, on sert chaud, saupoudré de sucre pilé, dans le plat même qui a servi à la cuisson.

Dans la saison des cerises, on remplace les raisins secs par de grosses cerises; on peut aussi ajouter aux raisins secs des fruits confits (angélique, écorce d'orange, de citron et de cédrat), découpés menu, ou bien encore suppri-

mer les raisins secs pour les remplacer par des cerises confites.

Crème aux abricots.

Faites cuire douze beaux abricots avec 250 grammes de sucre; passez au tamis, laissez refroidir; ajoutez ensuite un petit verre de ratafia de noyaux ou bien des quatre fruits. Délayez-y huit jaunes d'œufs, passez ce mélange à l'étamine, ajoutez-y du sucre à volonté, faites cuire au bain-marie dans la jatte, ou dans les petits pots destinés à contenir la crème quand on la servira à table; pour la cuisson, procédez comme pour les crèmes ordinaires. On peut substituer au ratafia du vin blanc, mais pas trop parfumé ni trop *riche*, afin d'éviter d'annuler le goût de l'abricot. Cette crème est excellente.

Beignets d'abricots.

Partagez des abricots, point trop mûrs, en deux moitiés que vous ferez macérer dans du sucre pilé, humecté d'un verre de bonne eau-de-vie. Au bout d'une heure et demie, faites égoutter les fruits, placez-les dans la pâte à frire. Opérez au plus grand feu possible; quand

les beignets sont frits, faites-les bien égoutter, saupoudrez de sucre pilé, glacez à la pelle rouge.

Parfois, avant de mettre l'abricot dans la pâte, on pose au milieu une petite rouelle d'angélique confite; en place d'angélique, on met aussi un *faux* noyau, composé d'amandes amères pilées, de jaunes d'œufs et de crème assortie, le tout disposé en boulettes de dimension assortie à celle de l'abricot.

Gâteau anglais aux fruits.

Prenez un plat allant au four; posez au milieu, en le renversant, un petit bol de porcelaine ou bien une tasse à thé; garnissez le plat avec des abricots ouverts et pelés, en y ajoutant des cerises dont on a enlevé le noyau; cassez quelques noyaux de cerises, parsemez les amandes sur les fruits; faites-en autant pour les noyaux d'abricots; recouvrez avec du sucre pilé, en quantité plus ou moins considérable suivant l'acidité des fruits. Vous avez préparé une pâte demi-brisée (pâte à tarte); vous en recouvrez le plat garni de fruits, en pressant bien la pâte sur le bord du plat pour l'y faire adhérer, et en

faisant quelques petites entailles pour éviter que la pâte ne se déforme; dorez la pâte avec un jaune d'œuf. Mettez au four chauffé comme pour la cuisson des tourtes; servez dans le plat qui a été au four; découpez la pâte; enlevez le petit bol, qui s'est rempli du jus des fruits converti en sirop par la cuisson; servez une portion de fruits avec chaque morceau de pâte.

Meringues aux fleurs d'oranger.

Pour un blanc d'œuf, pilez très fin 125 grammes de sucre, et hachez menu les pétales bien blancs d'une cinquantaine de fleurs d'oranger; mêlez et remuez le tout pendant vingt minutes environ, jusqu'à consistance de crème, en opérant dans un endroit frais; avec une cuillère à café, dressez les meringues sur une feuille de papier blanc, en formant de petits tas bien séparés, non *étalés*, et placez dans un four doux pour que les meringues restent bien blanches. Dès que vous pouvez les détacher avec la lame d'un couteau, la cuisson est à point.

Le parfum communiqué par la fleur d'oranger fraîche n'a aucune analogie avec celui que

l'on obtiendrait en adjoignant à la pâte de l'eau de fleur d'oranger.

Biscuit de ménage.

Pour un biscuit ordinaire, prenez six œufs, la contenance de deux verres de sucre pilé, et autant de farine; mélangez les six jaunes d'œufs avec le sucre et triturez le tout pendant une demi-heure; battez les blancs en neige bien ferme, joignez-les aux jaunes, ajoutez peu à peu la farine et un peu d'essence de citron; beurrez un moule, semez sur les parois et sur le fond beurrés une poignée de farine; renversez et secouez le moule, pour que la couche de farine soit légère; versez la pâte dans le moule, faites cuire au four; quand le biscuit est presque cuit, battez un blanc d'œuf avec une cuillerée de sucre pilé, et versez le tout sur le biscuit de façon à le bien couvrir; remettez au four; quand le biscuit est *jaune pâle*, retirez-le; prenez un grand couteau et le coupez horizontalement en trois parties égales; prenez deux sortes de confitures, telles que gelée de groseilles et marmelade d'abricots; délayez chaque confiture à part avec deux ou trois cuillerées de

rhum; mettez une couche de l'une des confitures sur le fond du biscuit; couvrez avec le milieu du biscuit; garnissez ce milieu avec l'autre confiture; placez par-dessus le troisième morceau du biscuit, celui que l'on peut appeler le couvercle; tout cela doit bien joindre; remettez au four pour que les morceaux se recollent.

Ce biscuit peut être fait plusieurs jours à l'avance; on peut remplacer les confitures par deux sortes de crèmes un peu épaisses : l'une à la vanille, l'autre au chocolat ou bien au café; dans ce cas, le biscuit doit être fait la veille du jour où on le sert.

Portugaise.

Préparez une marmelade de poires, pommes, abricots ou pêches, ou de tout autre fruit. Ajoutez un parfum quelconque : vanille ou citron, kirsch ou rhum, suivant le fruit et les préférences personnelles; passez la marmelade au tamis de crin.

D'autre part, préparez une crème ordinaire que vous sucrez et à laquelle vous ajoutez le parfum employé pour la marmelade.

Garnissez un moule avec du caramel ; mettez-

y une couche de crème, puis une couche de marmelade, ainsi de suite alternativement, jusqu'à ce que le moule soit rempli. Faites cuire au bain-marie, laissez refroidir dans le moule, démoulez et servez froid.

Crème sans lait remplaçant une glace.

Ayez quatre tasses d'eau tiède, la quantité de sucre nécessaire pour une crème faite avec un litre et demi de lait; passez les morceaux de sucre sur un citron, puis jetez ces morceaux dans l'eau tiède pour les faire fondre; ajoutez-y le jus du citron et deux cuillerées à bouche remplies de bon rhum. Prenez la quantité d'œufs que vous auriez employés pour une crème faite avec un litre et demi de lait; battez ces œufs entiers pendant vingt minutes environ, puis incorporez-y le liquide ci-dessus indiqué, en l'ajoutant par petites cuillerées aux œufs que l'on continue à battre; faites cuire au bain-marie dans le plat qui devra être servi sur la table; mettez de la braise sur le couvercle d'un four de campagne et le posez sur la crème. Pour s'assurer de la cuisson, il suffit de constater que cette crème est tremblante. On la fait

d'avance; on la place dans un lieu aussi frais que possible.

Biscuits de maïs (recette piémontaise).

Prenez 100 grammes de farine de blé, 200 grammes de farine de maïs, 300 grammes de sucre en poudre; râpez l'écorce d'un citron; ajoutez une pincée de cannelle en poudre, deux jaunes et un blanc d'œufs, 150 grammes de beurre très frais. Pétrissez le tout ensemble; introduisez la pâte dans un cylindre à friser le beurre, coulez ces biscuits sur une plaque de tôle, et faites cuire pendant un quart d'heure au four, ou bien sous un four de campagne.

On peut varier ces biscuits en ajoutant à la pâte 100 grammes de chocolat pour remplacer le citron et la cannelle; dans ce cas, on diminue la quantité de sucre.

Plum-pudding aux biscuits.

Râpez douze biscuits de Reims, et leur incorporez peu à peu quatre ou cinq cuillerées de sucre pilé, cinq œufs dont les blancs ont été battus en neige demi-ferme, quatre à cinq cuillerées de rhum, 125 grammes de raisins

de Malaga, autant de raisins de Smyrne, autant de raisins de Corinthe. Mélangez bien le tout; beurrez un moule, versez-y la pâte et mettez-le de suite dans l'eau bouillante pour faire cuire pendant trois heures au bain-marie; un quart d'heure avant de retirer, mettez du feu en dessus, renversez le pouding sur un plat, servez avec la sauce suivante :

Faites bouillir un demi-litre de lait, versez sur cinq jaunes d'œufs battus avec du sucre en poudre; remettez un instant sur le feu pour lier la sauce, mais en la tournant toujours et ne la laissant pas bouillir, sous peine de la faire tourner; retirez-la du feu, ajoutez trois à quatre cuillerées de rhum.

Poires aux châtaignes.

Préparez une compote avec des poires entières; quand les poires sont presque entièrement cuites, ajoutez-y un roux fait avec du bon beurre et le jus des poires, et sucrez. On a fait cuire des châtaignes, on les a épluchées; on laisse cuire le tout à petit feu pendant un instant, et l'on sert chaud.

Gâteau de maïs.

Prenez six œufs, 250 grammes de sucre en poudre, autant de beurre frais, autant de farine de maïs très fraîche.

Mêlez le sucre à la farine; séparez les blancs des jaunes d'œufs, et délayez ceux-ci avec la farine sucrée. Battez les blancs en neige, puis ajoutez-les aux ingrédients précédents, et battez le tout fortement. Faites fondre le beurre sans le laisser bouillir, ajoutez-le par petites doses au mélange en continuant à le battre. Quand l'amalgame est bien complet, versez-le dans un moule beurré, et faites cuire dans un four à chaleur de pain. Quand le gâteau est cuit, on le renverse d'abord sur une serviette pour faire égoutter l'excédent de beurre.

On ne saurait augmenter les doses ci-dessus indiquées sans risquer de compromettre la cuisson du gâteau.

Crème anglaise.

Faites une crème ordinaire avec quatre jaunes d'œufs par litre de lait (sans fécule ni fa-

rine); sucrez et parfumez à la vanille ou bien au citron, au rhum ou bien au marasquin; quand la crème est faite, puis attiédie, faites fondre trois ou quatre feuilles de gélatine dans une fort petite quantité d'eau bouillante (aussi peu d'eau que possible); laissez refroidir pendant quelques secondes, ajoutez la gélatine fondue à la crème tiédie; battez le tout, en éventant le plus fort et le plus longtemps possible au grand air; versez dans le plat à crème, laissez reposer dans un lieu très frais pendant plusieurs heures sans y toucher. Durant les grandes chaleurs, cette crème prend difficilement.

Biscuits demi-secs.

Prenez deux, trois, quatre œufs ou davantage; placez les œufs entiers dans l'un des plateaux d'une balance. Dans l'autre plateau, mettez de la farine en poids égal à celui du sucre; enlevez les œufs, remplacez-les par du sucre pilé et vanillé, en poids égal à celui de la farine.

Prenez une terrine, mettez-y une cuillerée de la farine pesée, — autant du sucre pesé, — cassez par-dessus un œuf entier (blanc et jaune);

triturez le tout jusqu'à ce que la cuillère ou la spatule dont vous faites usage ne rencontre plus un seul grain compact. Continuez de la sorte jusqu'à absorption complète des œufs, de la farine et du sucre ; continuez à triturer la pâte.

Vous avez préparé d'autre part 125 grammes de raisins de Smyrne (raisins sans pépins) et autant d'écorce d'orange confite, celle-ci découpée en menus morceaux. Cette proportion suffit quand on a employé cinq œufs. D'autre part, vous huilez légèrement un plateau en tôle (huile d'olive très pure et sans goût de fruit) ; vous ajoutez à la pâte les raisins, l'écorce d'orange, et l'étendez dans le plateau, en veillant à ce que l'épaisseur de la pâte soit tout au plus d'un centimètre ; vous mettez le plateau dans un four doux. Un quart d'heure suffit pour la cuisson. Retirez du four et du plateau, découpez la pâte en languettes ayant environ un centimètre de largeur, remettez au four et laissez sécher les biscuits pendant quelques minutes.

Renfermez les biscuits dans une boîte de fer-blanc garnie de papier blanc à l'intérieur. Ainsi

garantis, ces biscuits peuvent se conserver un mois et davantage ; du moins on me l'affirme, mais l'expérience n'a pu en être faite. Ces biscuits sont tellement bons, qu'on les consomme très vite. C'est un excellent accompagnement pour le thé et une agréable addition aux desserts.

Neige aux pommes.

Prenez six pommes, faites-les cuire à l'eau, passez-les dans un tamis, ajoutez du sucre vanillé en quantité facultative. D'autre part, prenez les blancs de six œufs et les battez en neige ; sucrez et vanillez cette neige. Ajoutez-y les pommes passées au tamis et continuez à battre en neige jusqu'à ce que celle-ci soit très ferme. Dressez sur un joli plat, en disposant la neige en pyramide ; entourez d'un cordon de cerises confites ou d'une confiture de fruits, gelée de groseilles ou confiture des quatre fruits.

Entremets au vin.

On fait tremper dans du lait sucré un certain nombre de tranches de biscottes, en ayant soin de les maintenir entières. On les fait frire de

belle couleur, on les dresse en couronne sur un plat. D'autre part, on prépare la sauce suivante : moitié vin rouge, moitié eau, raisins de caisse épluchés, sucre et cannelle. On fait cuire cette sauce assez longtemps pour lui donner à peu près la consistance d'un sirop ; on verse la sauce au milieu de la couronne ; on décore le contour du plat avec des tranches de chinois confits. Cet entremets, fait rapidement, est de grande ressource à la campagne ; le pain blanc peut même remplacer les biscottes.

Gâteaux secs.

Prenez 250 grammes de sucre, 125 grammes de beurre frais, 500 grammes de belle farine, deux œufs, un peu de vanille ; on forme une pâte, à laquelle on ajoute un peu de rhum ou de kirsch. On étend la pâte avec un rouleau ; on la découpe, en lui donnant les formes que l'on veut. On met la pâte au four de chaleur modérée.

Autres gâteaux secs.

Trois œufs ; même poids de farine, même poids de sucre, un peu d'anis. On mélange le

tout pendant un quart d'heure. On met cette pâte sur un plateau de tôle, en la plaçant par tas séparés, faits chacun avec une cuillère à café. Faites cuire au four de chaleur modérée.

Ces gâteaux se conservent très longtemps.

Beignets au fromage.

Prenez un kilogramme de bon fromage frais, non salé, et le pétrissez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux ; ajoutez alors cinq œufs entiers, et pétrissez encore. Ajoutez un peu de farine jusqu'à ce que la pâte soit liée, sans être trop compacte. Beurrez légèrement un plat allant au feu, mettez-y la pâte par cuillerées point trop rapprochées, mettez ce plat au four et l'y laissez pendant vingt minutes. Servez les beignets chauds, après les avoir saupoudrés de cannelle et arrosés d'un sirop de sucre préparé d'avance.

Pouding de cabinet.

Beurrez un moule uni, et le sauproudrez de chapelure ; placez au fond une tranche de mie de pain blanc ayant 1 centimètre d'épaisseur

et moins large que le moule de 1 centimètre environ ; répandez dessus une petite poignée de raisins secs, épluchés et lavés, puis mettez une même tranche de mie de pain, et ainsi de suite alternativement, jusqu'à 1 ou 2 centimètres de distance du bord ; laissez un peu de vide au milieu ; vous y verserez par cuillerées la crème suivante, de façon à la faire pénétrer dans tous les interstices. Pour un moule destiné à quinze personnes, battez quatre œufs entiers, 60 à 70 grammes de sucre vanillé, un verre de lait chaud avec sucre vanillé ; mettez le tout sur le feu comme pour faire une crème ; lorsqu'elle est bien prise, on la tient au chaud jusqu'au moment de servir. On démoule sur le plat. On sert avec une sauce autour.

Pour perfectionner ce pouding, on sucre et l'on beurre les tranches de pain, ou bien on les humecte de kirsch ou de rhum ; enfin on remplace le pain par de la brioche ou des biscuits, et l'on mélange les raisins secs avec des fruits confits découpés très fin. On peut y ajouter des macarons écrasés. On recouvre avec un papier, on fait prendre au bain-marie ; on sert avec une sauce composée de trois jaunes

d'œufs et de sucre aromatisé au kirsch ou bien au rhum, suivant qu'on l'a fait pour les tranches de pain ou de brioche. On tourne cette sauce sur le feu comme une crème, sans laisser bouillir.

Œufs aux macarons.

Prenez six jaunes d'œufs, trois blancs d'œufs, écrasez deux macarons, mettez le tout dans une terrine avec du zeste de citron, du sucre, 30 grammes de beurre que l'on a fait fondre. On bat le tout ensemble comme pour faire une omelette, on fait cuire au bain-marie dans le plat qui devra être servi sur la table. Quand les œufs sont presque cuits, on les saupoudre avec du sucre pilé, on y passe la pelle rouge.

Fromage bavarois à la vanille.

Faites bouillir dans un poêlon de terre un quart de litre de crème ; dès qu'elle commence à bouillir, ajoutez de la vanille et du sucre. Retirez du feu, couvrez le poêlon et laissez refroidir. Délayez dans la crème six jaunes d'œufs, passez dans une passoire, faites chauffer

en tournant avec une cuillère de bois. Quand la crème épaissit; laissez-la refroidir; ajoutez 30 grammes de colle de poisson dissoute dans un peu d'eau, ainsi qu'un fromage à la Chantilly. Versez le tout dans un moule. Faites prendre sur de la glace.

Pains de Manheim.
Gâteau sec, pour servir avec le thé.

On prend six cuillerées à bouche de belle farine, trois cuillerées de sucre en poudre, un peu de sel, 15 grammes d'anis vert. On casse deux œufs sur ces ingrédients. On manie de façon à obtenir une pâte très ferme, avec laquelle on forme de petits pains allongés. Au milieu de chaque pain, on simule une coupure à l'aide de la pointe d'un couteau. On fait cuire dans un four assez chaud pour que la pâtisserie prenne une belle couleur.

Gâteau-massepain.

On prend 500 grammes d'amandes douces, parmi lesquelles trente amères. On les monde, on les pile très fin, en y ajoutant peu à peu

500 grammes de sucre pilé afin de former une pâte liée, que l'on humecte d'un peu d'eau de roses ou de fleur d'oranger, si la pâte est trop sèche. On étend la pâte avec un rouleau, de façon à lui laisser environ un centimètre d'épaisseur. On y coupe des morceaux ronds, que l'on entoure d'un bourrelet de même pâte, *pincé* à distances régulières pour l'enjoliver. On met une feuille de papier sur un morceau de tôle, les massepains sur la feuille de papier, le tout dans un four refroidi. On l'y laisse pendant six à sept heures. Quand les gâteaux ont durci de façon à être maniés sans inconvénient, on pose sur le fond de chaque gâteau une couche de gelée de groseilles ou de toute autre confiture. On glace avec du sucre délayé dans du jus de citron et une fort petite quantité d'eau (afin de maintenir ce liquide épais). Quand les gâteaux sont glacés, et que cette glace a durci, on décore les gâteaux avec des morceaux de fruits confits. On les pose encore, pendant quelques instants, sur un poêle tiède.

Beignets faits en une demi-heure.

Prenez la farine que contiendraient deux

verres, délayez avec un demi-verre d'eau, et battez bien; ajoutez quatre œufs et un peu d'eau-de-vie, un peu de sel, et le parfum que l'on préfère, — zeste de citron ou vanille en poudre, ou bien eau de fleur d'oranger. Quand la pâte se détache aisément du récipient dans lequel on la pose sur un linge fortement saupoudré de farine, on la frappe fortement avec un rouleau à pâtisserie pour la rendre consistante; on l'étend ensuite en couche aussi mince que possible, on la graisse bien avec du beurre, on plie les bords, on roule la pâte en une boule, qu'on laisse lever pendant dix minutes sous un linge tiède; on aplatit de nouveau la pâte en la réduisant à l'épaisseur d'une crêpe fine; on y découpe les beignets à l'emporte-pièce, ou bien en employant un verre à vin de Bordeaux; on les jette dans de la graisse bouillante. Quand ils sont dorés, on les retire, on les saupoudre avec du sucre, on sert. Avec les proportions ci-dessus indiquées, si la pâte est bien faite, on aura cinq douzaines de beignets.

Pommes à la florentine.

On pèle sept à huit pommes, on les vide avec un tube à colonne, on les fait cuire dans un sirop de sucre légèrement acidulé. On remplit la moitié des pommes avec du riz au lait sucré, vanillé, cuit de façon à être un peu ferme, et l'autre moitié avec de la marmelade d'abricots. On a préparé d'autre part une purée de marrons un peu ferme, sucrée, vanillée, liée avec quelques jaunes d'œufs. On étale cette purée sur le fond d'un plat allant au four, on y range les pommes que l'on glace avec de la marmelade d'abricots; on met le plat au four; quelques minutes après, on le retire; on saupoudre le dessus avec quelques pistaches hachées.

Frangipane.

Mettez deux ou trois œufs dans une casserole avec deux cuillerées de farine. Délayez bien le tout. Ajoutez un demi-litre de lait, mettez sur le feu et tournez. Faites cuire pendant un quart d'heure, en remuant toujours cette crème pour qu'elle ne s'attache point. Assaisonnez de sucre, fleur d'oranger, pralines hachées, maca-

rons pilés. On emploie la frangipane pour des tourtes et gâteaux.

Crème espagnole.

Battez des œufs avec de la fécule de pommes de terre et du sucre vanillé. Dressez sur un plat allant au feu. Couvrez de sucre en poudre et de nonpareille. Faites cuire comme une crème. Servez froid.

Gâteau à la duchesse.

Faites réduire 1 ou 2 litres de lait. Prenez six jaunes et un blanc d'œufs bien battus ensemble, du sucre vanillé ; ajoutez au lait réduit ; faites cuire au bain-marie dans un moule beurré, ou bien avec du caramel.

Gâteau composite.

Préparez un plat de riz au lait ; placez-y une couche de marrons glacés, de cédrats, d'écorce d'orange et de citron découpée en menus morceaux. Couvrez avec une marmelade de pommes, puis avec des blancs d'œufs battus en neige, que l'on fait meringuer.

Double crème.

Faites une crème épaisse à la vanille. Vous avez fait tremper des macarons dans du kirsch, et les posez sur cette crème. Prenez de la crème fouettée additionnée de sucre vanillé, dressez-la sur le plat qui contient la première crème. Décorez avec des fruits confits. On peut substituer aux macarons de petits biscuits à la cuillère imbibés de kirsch.

Recette pour faire les glaces sans appareil spécial.

Faites une crème ordinaire (sans farine), parfumée suivant les préférences, mais très fortement sucrée; mettez cette crème dans un petit seau de métal ayant un couvercle bien exactement emboîté; placez-le dans un récipient quelconque, au fond duquel on aura mis une poignée de paille; entourez le seau avec de la glace concassée, saupoudrée de gros sel de cuisine; imprimez au seau un mouvement vif et saccadé, de gauche à droite et de droite à gauche; de temps en temps examinez l'intérieur du seau, et, dès que la crème aura commencé à s'attacher aux parois, détachez-la avec la lame

d'un couteau, et dirigez vers le milieu la partie de la crème déjà glacée ; quand toute la crème a la même consistance, — environ celle du beurre, — la glace est faite.

Macarons de Turin.

Prenez 100 grammes d'amandes douces, autant d'amandes amères émondées; pilez très fin, avec un peu de blanc d'œuf et 326 grammes de sucre. Faites cuire au four sur des feuilles de papier.

Biscuits napolitains.

Prenez six blancs d'œufs, 200 grammes de sucre pilé. Fouettez les blancs d'œufs en neige, incorporez-y peu à peu le sucre et du zeste de citron râpé. Faites cuire au four sur des feuilles de papier.

Pain d'avoine.

Prenez une bonne écuelle remplie d'avoine, faites griller comme du café, frottez dans une serviette pour enlever toutes les pellicules. Faites bouillir l'avoine pendant environ trois quarts d'heure dans un litre et demi de lait.

Passez le tout dans une serviette. Prenez neuf blancs d'œufs, que vous battez en neige, avec quatre bonnes cuillerées de sucre ou de cassonade. Battez les jaunes séparément, puis ajoutez-les aux blancs, et battez encore le tout ensemble. Mélangez avec le lait d'avoine qui a été maintenu tiède; passez dans une passoire.

Décantez le tout dans un moule beurré, faites cuire au bain-marie avec feu dessus (comme un flan), jusqu'à ce que le pain d'avoine soit pris. On le laisse refroidir, on le détache du moule au moment de le servir. On le présente avec une crème à la vanille, ou bien au kirsch. Cet entremets est très délicat.

Gâteau strasbourgeois.

Prenez 500 grammes de beurre très frais, autant de sucre pilé, autant d'amandes mondées. Pilez celles-ci dans un mortier de marbre, en y mêlant peu à peu le sucre en poudre, pour éviter que les amandes ne tournent en huile. Préparez une crème sans sucre avec un demi-verre de lait et deux jaunes d'œufs. Laissez-la refroidir, mettez-la dans le mortier, et continuez à piler la pâte pendant quelques instants.

Garnissez un moule uni avec du papier beurré, puis avec des biscuits à la cuillère. Mettez-y la pâte, avec un léger poids dessus, et laissez prendre pendant 24 heures. Démoulez et servez.

Galettes de pommes de terre.

Cuisez douze pommes de terre au four ; pelez et écrasez ces pommes de terre ; ajoutez sel, poivre, persil haché, et mélangez bien le tout ; formez de petites galettes, en les saupoudrant d'un peu de farine ; faites frire dans du beurre fondu bien chaud.

Galette de pommes de terre

(autre recette).

Faites cuire des pommes de terre au four ; passez-les au tamis ; mélangez 300 grammes de farine. Ajoutez 350 grammes de beurre, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de lait ; travaillez cette pâte pendant cinq minutes ; étendez-la dans une tourtière en lui laissant un pouce d'épaisseur. Mettez au four et l'y laissez pendant trois quarts d'heure.

Croquants.

Pour un œuf entier, un demi-verre de farine, autant de sucre en poudre. On mélange le tout dans un récipient creux à l'aide d'une cuillère de bois. On le bat un instant. On beurre légèrement une tourtière ayant à peu près la dimension d'une très grande assiette plate. On y verse la préparation en la distribuant bien également. On met au four. Au bout d'un quart d'heure, quand le gâteau est doré, on le retire du four, on le roule immédiatement avec une bouteille. Moins la pâte a été épaisse, mieux vaut le gâteau. Si, la tourtière étant garnie, il reste un peu de pâte, on la met dans de petits moules de madeleines ou autres.

Gâteau de riz.

Prenez dix cuillerées à bouche, remplies de riz (mais non remplies en *dôme*), deux litres de lait; faites bouillir le lait et les sucrez à volonté; ajoutez une demi-gousse de vanille). Quand le sucre est fondu, mettez dans le lait bouillant le riz qui a été lavé à l'eau chaude; faites cuire doucement, en tournant le riz pour qu'il ne

s'attache pas au fond de la casserole ; quand le riz est cuit, ajoutez cinq jaunes d'œufs, toujours en tournant le riz sur le feu.

Beurrez un moule, puis l'enduisez de chapelure ; mettez-y le riz ; laissez refroidir à une température un peu fraiche ; servez avec une sauce au vin.

Sauce du gâteau de riz ; prenez deux verres de vin blanc, 375 grammes de sucre que vous faites fondre dans le vin blanc ; battez six jaunes d'œufs ; mettez dans une casserole de cuivre le vin sucré, les jaunes d'œufs battus ; posez la casserole sur un feu assez vif et battez sans cesse la sauce avec une verge, jusqu'à ce qu'elle se soit épaissie ; retirez la sauce hors du feu ; ajoutez-y un verre à vin de Bordeaux, rempli de rhum, ou de kirsch, sans cesser de battre la sauce ; servez la sauce dans une saucière avec le gâteau de riz, renversé dans un plat.

Gâteau de sable.

Prenez 125 grammes de fécule de pommes de terre, autant de sucre pilé, autant de beurre, trois jaunes et deux blancs d'œufs. Mettez de l'eau chaude dans une terrine, le beurre dans

un saladier, et celui-ci dans la terrine pour ramener le beurre à l'état de crème. Ajoutez le sucre, la fécule, les œufs, et travaillez cette pâte pendant une demi-heure. Beurrez un moule et le saupoudrez de grain; mettez-y la pâte. Faites cuire dans un four pas très chaud.

Macédoine de fruits.

Prenez un flacon contenant une conserve de pêches, un flacon contenant une conserve de cerises, deux petits pots de confitures de Bar (groseilles entières). Débouchez les flacons, faites-les chauffer au bain-marie. Versez les deux petits pots de confitures dans un légumier (porcelaine ou métal), ajoutez-y le contenu des deux flacons lorsqu'il est bien chaud. Couvrez le légumier pour laisser un peu dissoudre la confiture. Servez tiède.

On sert cette macédoine en guise d'entremets.

A défaut de groseilles de Bar, on peut employer la simple gelée de groseilles de ménage. Cette adjonction a pour effet d'épaissir, de sucrer un peu le jus trop liquide des conserves et d'en relever la saveur.

Compotes de pruneaux sans cuisson.

Prenez de très beaux pruneaux. Placez-les dans un légumier. Couvrez-les de sucre pilé. Versez dessus une infusion de thé bouillante, et les laissez macérer pendant quelques heures.

Même compote. — Quelques heures avant de servir, on arrose les pruneaux avec de bonne eau-de-vie.

Pour ces deux compotes, comme pour la *confiture sans cuisson,* l'emploi du sucre vanillé est préférable, parce qu'il communique un goût très fin. On peut acheter le sucre vanillé; mais rien n'est plus aisé que de le préparer soi-même : on remplit un bocal avec du sucre pilé au milieu duquel on enfouit une ou plusieurs gousses de vanille, suivant sa capacité. Quelques semaines suffisent pour aromatiser le sucre.

Gelée d'oranges.

Pour huit personnes, prenez huit oranges, que vous pelez, et dont vous exprimez tout le jus dans un entonnoir de verre garni intérieurement avec du papier à filtrer; mettez dans

une casserole 250 grammes de sucre, un demi-litre d'eau; faites bouillir pendant vingt minutes à très petit feu; clarifiez ce sirop avec deux blancs d'œufs. Laissez tiédir; ajoutez un petit verre de bon curaçao ou de kirsch; faites fondre d'autre part sept à huit feuilles de gélatine, que vous clarifiez comme cela vient d'être indiqué pour le sirop; mettez le tout (jus d'orange, sirop, gélatine) dans un moule; faites prendre sur la glace. A défaut de celle-ci, mettez le moule dans un récipient contenant de l'eau froide que l'on changera plusieurs fois.

Autre gelée d'oranges.

Cassez six œufs dans une terrine; ajoutez 250 grammes de sucre en poudre, et le jus de trois oranges point trop mûres; prenez deux saladiers, et passez le tout de l'un à l'autre saladier douze fois au moins (cela est essentiel), afin d'opérer parfaitement le mélange; de temps en temps passez ce liquide dans un tamis très fin.

Préparez un sirop peu épais; servez-vous-en pour humecter l'intérieur d'un moule; versez-y le liquide; faites cuire au bain-marie. La

gelée est cuite lorsqu'on y introduit un fétu de paille qui en sort bien sec. Laissez refroidir; démoulez.

Gâteau de ménage pour le thé et le café au lait.

Prenez 500 grammes de farine, 125 grammes de beurre frais, 1/2 litre de lait, une cuillerée pleine de levure de bière, une pincée de sel; pétrissez le tout sur un plat (jusqu'à ce que la pâte s'en détache) comme l'on pétrit la pâte à pain, c'est-à-dire en la battant. Beurrez ou saupoudrez de farine une plaque de tôle ou de fer-blanc: étendez-y la pâte en l'étirant avec la main, et faites-la lever dans une pièce chauffée près d'un fourneau. Quand la pâte est bien levée, arrosez avec un peu de lait, mettez cette galette au four.

Véritable gâteau breton.

750 grammes de belle farine, — 375 grammes d'excellent beurre frais, — autant de sucre blanc pilé, — quatre œufs entiers (blancs et jaunes), — deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger, — six gouttes d'essence de citron, et, si l'on veut, des amandes pilées. Mélangez et

pétrissez le tout ensemble pendant une demi-heure; étendez sur une plaque; dorez la tourte; faites cuire au four très chaud. Cette tourte doit avoir 1 centimètre 1/2 d'épaisseur. Au bout de trois quarts d'heure ou d'une heure, la cuisson est terminée. Cette tourte se garde pendant un mois et davantage.

Biscuit fourré.

Coupez horizontalement un biscuit d'Espagne par tranches; préparez un mélange composé de 125 grammes de beurre très frais, 125 grammes d'avelines pilées très fin, autant de sucre pilé, un verre de kirsch; reconstituez le biscuit en plaçant entre chaque tranche une couche de ce mélange; pressez avec un poids très lourd.

Gâteau cardinal.

Préparez une pâte avec 375 grammes de farine, 250 grammes de beurre frais, 125 grammes de sucre pilé, six jaunes d'œufs, un peu de zeste de citron râpé. Abaissez la pâte avec le rouleau de façon à lui laisser 5 millimètres d'épaisseur; repliez les bords et pincez-les;

étalez au milieu une couche de marmelade d'abricots, humectez les bords avec du blanc d'œuf; faites cuire dans un four doux pendant environ une demi-heure; sortez-le; garnissez le dessus avec des cerises confites (dans la saison des fraises, on peut décorer avec des fraises marinées dans du sucre); couvrez avec une crème de Chantilly vanillée.

Croûtes aux fruits.

Pelez des poires et des pommes; coupez-les en quartiers. Faites cuire les poires d'abord, et ajoutez les pommes, qui cuisent plus vite. Enlevez les fruits. Prenez une partie de l'eau qui a servi à leur cuisson, ajoutez un verre à vin rempli de vin de Madère, du sucre, et laissez cuire pour faire un sirop. Préparez des croûtons de pain (on peut les couper en appuyant un petit verre à vin de Bordeaux sur une tranche de pain); faites-les revenir dans du beurre. Dressez sur un plat un peu creux, disposez les fruits sur les croûtons, arrosez avec le sirop. Servez chaud ou froid, à volonté.

CONFITURES.

Toutes les confitures doivent être menées vivement, sur un feu très ardent; c'est la meilleure méthode à suivre pour conserver le goût et l'arome des fruits.

Toutes les confitures doivent être écumées soigneusement, à l'aide de l'écumoire, chaque fois que l'écume se produit à la surface de la bassine.

Il est essentiel de ne point quitter un seul instant la bassine mise sur le feu, et de tourner sans cesse la confiture, quelle qu'elle soit.

Confiture de fraises.

Préparez un sirop avec deux kilogrammes de sucre et trois verres d'eau; quand le sirop, dont on met une cuillerée sur une assiette, peut former une petite boule qui ne *coule* pas, on y met deux kilogrammes de fraises épluchées (fraises Ricard); la confiture doit être faite sur un feu très vif; au bout d'une heure environ, mettez une cuillerée de confiture sur une

assiette; si, en refroidissant, la confiture *se prend,* retirez la bassine sur le coin du fourneau; ajoutez le jus de la moitié d'un citron, passé au tamis de fil de fer, et tournez vivement la confiture; mettez en pots.

Confiture de cerises et groseilles.

Épluchez des groseilles, faites-les crever sur le feu en les tournant sans cesse; passez au tamis, sans les presser sur le tamis.

Pour un kilogramme de jus de groseilles, prenez deux kilogrammes de cerises et trois kilogrammes de sucre.

Avec ces trois kilogrammes de sucre et trois verres d'eau, faites un sirop; épluchez les cerises, en ôtant les queues et les noyaux; quand le sirop a le degré de cuisson indiqué pour la confiture de fraises, mettez-y les cerises; laissez cuire jusqu'au moment où la confiture, *essayée* et refroidie sur une assiette, *se prend;* à ce moment ajoutez le jus de groseilles; laissez faire un bouillon; retirez la bassine; mettez en pots.

Mirabelles entières.

Préparez un sirop avec deux kilogrammes de

sucre, deux ou trois verres d'eau, la moitié d'un bâton de vanille coupé en petits morceaux; quand la cuisson du sirop est arrivée au point indiqué pour la confiture de fraises, on y met les mirabelles, dont on a enlevé les noyaux; faites cuire toujours à grand feu; quand la confiture, essayée sur une assiette, *se prend*, retirez la bassine sur un coin du fourneau; mettez-y la moitié du jus d'un citron, passé au tamis de fil de fer; tournez vivement; mettez en pots.

Abricots entiers.

Comme les mirabelles entières; toutes les confitures de fruits *entiers* se font comme celle de mirabelles entières.

Marmelades.

Prunes à pruneaux, dites couèches en Lorraine. — Prenez des couèches, mettez-en deux douzaines dans de l'eau bouillante, où vous les prenez une à une pour enlever leur peau et leurs noyaux; changez l'eau, qui doit toujours être bouillante; renouvelez l'opération avec deux douzaines de prunes, et ainsi de suite jusqu'à

ce que vous en ayez la quantité voulue ; même poids de sucre que de prunes ; mettez sucre et prunes dans une bassine avec le zeste d'un citron ; quand la marmelade est à peu près cuite, — deux heures environ, en la remuant sans cesse, — ajoutez le jus d'un citron, passé au tamis de fil de fer ; quand, essayée sur une assiette, elle est un peu *ferme,* la marmelade est cuite.

Marmelade de mirabelles. — Enlevez les noyaux ; pour 500 grammes de mirabelles, prenez 350 grammes de sucre ; mettez dans la bassine le sucre et les mirabelles, sur un feu vif : tournez sans cesse ; essayez sur une assiette ; si la marmelade refroidie *se prend,* retirez du feu ; mettez en pots.

Marmelade d'abricots. — Comme la marmelade de mirabelles, mais autant de sucre que de fruit.

Confiture d'oranges.

Enlevez le zeste (mais non la pelure) d'un certain nombre d'oranges ; plongez-les dans de l'eau fraîche. Retirez pour les faire blanchir. Pour un kilogramme d'oranges, prenez un kilogramme de sucre, deux verres et demi

d'eau. Ajoutez le jus de six oranges pour une douzaine d'oranges, et faites le sirop. Découpez les oranges en rondelles; laissez cuire. Mettez dans *un* ou plusieurs *grands* pots, afin que la confiture ne se dessèche pas.

Marmelade de prunes de reine-claude.

Comme la marmelade de mirabelles; mais deux heures et demie de cuisson.

Gelée de groseilles à froid.

Faites crever les groseilles sur le feu dans une bassine, en les remuant sans cesse; passez le jus au travers d'un tamis; quand on ne presse pas les groseilles, la confiture est plus belle; même poids de sucre que de jus de groseilles.

Mettez dans la bassine tout le sucre, un verre d'eau, et un verre de jus de groseilles par kilogramme de sucre (c'est-à-dire que, pour chaque kilogramme de sucre que contient la bassine, on met un verre d'eau et un verre de jus de groseilles); faites fondre le sucre sur le feu, en le remuant sans cesse; quand le sucre est fondu, on ajoute le reste du jus de groseilles.

Quand cela commence à bouillir, laissez bouillir pendant dix minutes; retirez la bassine, mettez en pots.

Gelée de coings
(recette de Baume-les-Dames).

Prenez trente beaux coings; pelez-en la moitié, essuyez soigneusement avec une serviette l'autre moitié; coupez les trente coings en cinq ou six morceaux, enlevez les pépins, gardez-les soigneusement; prenez un kilogramme de pommes de reinette grises; essuyez-les et coupez en quartiers sans les peler, ajoutez-les aux coings, dans une bassine, avec les pépins; remplissez d'eau, de façon à ce que les fruits y baignent; faites cuire jusqu'à ce que le fruit cède sous le doigt; mettez un tamis sur une bassine; passez-y l'eau dans laquelle les fruits ont cui, et laisser égoutter ceux-ci; prenez un poids de sucre égal à celui du jus de la cuisson des fruits; remettez sur le feu dans une bassine le sucre et le jus; faites cuire à feu vif, en tournant sans cesse; essayez la confiture sur une assiette; quand la confiture, en refroidissant, *se prend,* retirez la bassine sur un coin du four-

neau; mettez-y le jus d'une moitié de citron, passé au tamis de fil de fer; tournez vivement; mettez en pots.

Fine marmelade d'abricots.

Enlevez les noyaux des abricots, pelez les fruits. Pesez même poids de sucre que d'abricots. Mettez sur un feu doux sucre et fruits, sans eau. Remuez sans cesse, pour éviter que les fruits ne s'attachent à la bassine. Cassez, pelez et pilez les noyaux d'abricots pour en faire un *lait* en y ajoutant un peu d'eau. Quand la cuisson de la confiture est en train, ajoutez ce lait de noyaux dans la proportion d'environ une demi-tasse par kilogramme de confiture. Essayez la cuisson en mettant un peu de confiture sur une soucoupe. Tant que la confiture a un cercle liquide sur la soucoupe, la cuisson est insuffisante. Quand au contraire la confiture tombe *compacte* sur la soucoupe, la cuisson est faite.

Confiture des quatre fruits rouges.

Prenez des cerises aigres rouges, — des fraises des bois, — des groseilles rouges, — des

framboises rouges. Quand les fruits sont épluchés, les noyaux des cerises enlevés, pesez de façon à avoir une quantité égale de chacun de ces fruits. Pesez autant de sucre que de fruits. Trempez le sucre dans de l'eau froide, mettez-le dans la bassine à confiture, et celle-ci sur le feu. Quand le sucre est fondu et qu'il a bouilli pendant dix minutes, on y verse les cerises, — cinq minutes plus tard les fraises, — cinq minutes plus tard les groseilles, et après cinq minutes les framboises. On laisse bouillir pendant 40 à 45 minutes. En mettant la confiture dans les pots qui la doivent contenir, on plonge toujours la cuillère tout au fond de la bassine, afin de doser également les fruits et le jus.

Confiture d'écorce de melon.

Faites sécher les écorces des melons. Quand vous en avez en quantité suffisante, enlevez légèrement la couche extérieure (y compris la *broderie*) et coupez le reste en petits dés.

Faites fondre sur un bon feu, dans une casserole de cuivre, 500 grammes de sucre avec un verre d'eau de capacité ordinaire par kilogramme de fruit. Quand le sucre est assez cuit

pour *filer* sur la cuillère, mettez dans la casserole le fruit découpé en dés, laissez cuire en retournant souvent la confiture.

Cette cuisson demande au moins deux heures. Après ce temps les morceaux d'écorce deviennent transparents. C'est le moment d'y incorporer 70 grammes d'angélique et d'écorce de citron confit, hachées menu. Après un ou deux *tours*, on enlève la casserole, on met la confiture en pots.

Cette confiture ressemble beaucoup à celle de goyaves qui nous est expédiée des colonies.

Confiture de poires, avec gelée de pommes.

Prenez 50 pommes de reinette, coupez-les en huit morceaux, faites-les bouillir sur un feu vif jusqu'à ce qu'elles soient réduites en marmelade. Passez et pressez dans une serviette. Pesez le jus, prenez autant de sucre que vous avez de jus.

Prenez douze belles poires d'Angleterre, ou de bon-chrétien, ou de martin-sec. Coupez les plus grosses en huit morceaux, les moyennes en six, les petites en quatre morceaux. Mettez dans une bassine le sucre et le jus de pommes.

Faites bouillir le tout pendant dix minutes. Mettez les morceaux de poires dans ce sirop. Pour la quantité ci-dessus indiquée, il faut une heure de cuisson, une heure et demie pour un quart en sus, deux heures pour cent pommes et vingt-quatre poires. Ajoutez une demi-gousse de vanille, enlevez-la quand la confiture est cuite. Otez d'abord les morceaux de poires, mettez-les en pots; recouvrez-les avec le jus qui, en refroidissant, prendra en gelée.

Gelée de pommes.

On prendra des pommes de reinette ni trop mûres ni trop vertes. On les pèle, on les coupe en moitiés, en les mettant au fur et à mesure dans l'eau pour éviter qu'elles ne se noircissent. Quand le tout est pelé, on les met dans une bassine avec la même eau, n'en laissant que ce qu'il faut pour recouvrir les pommes. On les laisse bouillir jusqu'à ce qu'elles soient plus cuites que cela n'est nécessaire pour faire des compotes. On les met alors sur un tamis, on laisse égoutter le jus sans les presser. On passe ce jus; on prend, pour environ un litre de jus, un kilo de sucre. On fait cuire le sucre, on le

clarifie. Quand le sucre est assez cuit pour *filer à la cuillère,* on y jette le jus de pommes. On laisse cuire, en enlevant toujours l'écume qui se produit. Au moment où l'on met le jus sur le feu, on verse dans la bassine le jus d'un citron qui a été passé dans un morceau de mousseline, afin d'éviter qu'il ne s'y trouve un pépin.

Confiture de noix.

On prend de petites noix non arrivées à maturité, et, pour reconnaître celles qui conviennent à la confiture, on les traverse avec une grande aiguille à repriser. On pèle légèrement la superficie de l'écorce, puis on pique chaque noix en tous sens pour la faire *dégorger;* on jette les noix ainsi préparées dans de l'eau froide; on les y laisse pendant neuf jours, en changeant l'eau soir et matin. Ensuite on les fait blanchir, on les laisse égoutter pendant douze heures, on les jette dans le sirop, on laisse bouillir le tout pendant 35 minutes.

Confiture de figues vertes.

Prenez des figues parvenues à leur grosseur, mais vertes et dures encore; percez-les en croix

avec une grosse aiguille à tricoter ou bien un morceau de bois, et les mettez pendant quarante-huit heures dans de l'eau fraîche que vous renouvelez soir et matin; pendant cette macération, couvrez-les, soit avec des feuilles de vigne, soit simplement avec un linge. Le troisième jour, mettez-les dans une bassine avec de l'eau fraîche, et laissez-les bouillir pendant sept minutes; remettez-les dans de l'eau froide pour les y laisser pendant vingt-quatre heures; égouttez-les ensuite, et les pressez pour leur faire rendre l'eau qui les a pénétrées; faites bouillir pendant quelques minutes l'écorce d'un citron, puis la coupez en filets minces que vous employez à *piquer* chaque figue en forme de croix. Faites un sirop à la nappe (500 grammes de sucre par dix figues), ajoutez les fruits, faites bouillir jusqu'à ce que le jus soit vert et transparent; exprimez-y le jus de deux citrons par cent figues; peu après, retirez du feu et mettez en pots.

Confiture de figues mûres.

Prenez des figues tardives et les piquez avec des filets d'écorce de citron; mettez-les dans

un sirop fait avec 250 grammes de sucre par livre de fruits; faites cuire, en évitant d'écraser les figues, qui doivent rester entières; à la fin de la cuisson, ajoutez le jus d'un citron; retirez la bassine du feu quand le fruit devient transparent.

Confiture sans cuisson.

Prenez des cerises, dont vous enlevez les noyaux et les queues; — poids égal de sucre. Mettez le tout dans un bocal. Versez-y de bonne eau-de-vie, en quantité suffisante pour que les fruits soient couverts. Bouchez le bocal, et de temps en temps remuez-le. Procédez de même façon avec les prunes de mirabelle et de reine-claude : enlever les noyaux, mettre un poids égal de sucre, — ajouter les fruits aux précédents, — couvrir d'eau-de-vie. On ajoute successivement tous les fruits de la saison : abricots, pêches (après les avoir pelés et avoir enlevé le noyau), poires de rousselet. Ces trois derniers fruits sont découpés en quartiers après avoir été pelés. On peut même ajouter des pommes, pareillement découpées. Cette excellente confiture s'améliore encore en vieillissant.

Confiture d'oranges.

Prenez six oranges, mettez-les entières dans une bassine avec six verres d'eau froide ; faites bouillir pendant vingt minutes; retirez les fruits, jetez l'eau.

Remettez dans la bassine les oranges et six autres verres d'eau froide; laissez cuire jusqu'à ce que l'on puisse faire pénétrer une épingle *par la tête* dans l'orange; retirez les fruits, mettez-les dans une terrine avec six autres verres d'eau froide, et laissez tremper pendant vingt-quatre heures. Si l'on aime la saveur très prononcée qui rappelle celle du curaçao, on fera le sirop avec l'eau dans laquelle on a fait infuser les oranges pendant vingt-quatre heures; sinon, on prendra six verres d'eau froide, trois kilos de sucre; on laisse réduire sur le feu jusqu'à consistance de sirop épais; pendant ce temps on coupe les oranges en tranches minces (comme pour une salade d'oranges), en retirant soigneusement tous les pépins; on peut aussi les couper en dés (carrés). Mettez les fruits dans le sirop, laissez bouillir à grands bouillons pendant vingt-cinq minutes, jusqu'à ce

que le sirop soit bien lié et un peu épais ; mettez en pots.

Gelée d'oranges (confiture).

Fruits et sucre, poids égal. Mettez les oranges dans de l'eau froide. Après une heure d'immersion, prenez les oranges, essuyez-les et frottez avec une brosse. Remettez-les dans une nouvelle eau froide pour les y laisser tremper pendant vingt-quatre heures. Mettez-les dans une nouvelle eau, et faites bouillir jusqu'à ce qu'une fourchette puisse pénétrer dans l'orange comme dans du beurre. Prenez l'eau dans laquelle les oranges viennent de cuire, mettez-y le sucre ; faites bouillir, en écumant soigneusement ce sirop. Mettez les oranges sur un plat, coupez-les en tranches très fines, enlevez tous les pépins, mettez ces fruits découpés dans le sirop en ébullition. Quand les morceaux d'oranges sont transparents comme du cristal, la confiture est à point. Mettez-la en pots et versez le jus par-dessus.

Autre gelée d'oranges (confiture).

Pelez des oranges avec un couteau, en en-

levant le zeste de façon à laisser aux fruits leur teinte orange; par conséquent on n'enlève guère que la surface de la pelure. Jetez-les dans de l'eau froide (renouvelée soir et matin), et les y laissez durant vingt-quatre heures.

Préparez une gelée de pommes; à moitié environ de sa cuisson, ajoutez les oranges découpées en tranches extrêmement fines et sans laisser un seul pépin; quand ces tranches sont transparentes comme du cristal, la confiture est cuite.

Pâte de coings.

Quand on a pris le jus destiné à former la gelée, on passe la pulpe des coings dans un tamis fin. On prend 250 grammes de sucre pilé par 500 grammes de pulpe, on mélange sucre et pulpe, on laisse reposer pendant deux heures au plus. On écrase ensuite le tout ensemble avec une spatule de bois. On remet sur le feu, et, dès que le fruit commence à *jeter de gros bouillons,* on laisse cuire pendant une demi-heure, en retournant sans cesse le contenu de la bassine pour éviter que la pâte ne s'y attache.

Étendez cette pâte sur des carreaux de vitre

ou de porcelaine, en employant une cuillère ou bien un couteau d'argent pour la niveler et lui donner l'épaisseur voulue. Environ huit à neuf heures après la cuisson du pain, on met cette pâte au four sur les carreaux de vitre. On peut aussi employer pour cet usage le four inférieur d'un fourneau : en un mot, point un four très chaud, la dessiccation devant s'opérer lentement; un four trop chaud aurait pour effet d'amollir la pâte. Quand celle-ci est sèche, on la découpe à l'emporte-pièce, ou bien en rubans que l'on roule sur eux-mêmes pour former des nœuds. Si l'on veut conserver cette pâte pour les desserts d'hiver, on la met dans des boîtes, par couches séparées par des carreaux de vitre soutenus aux quatre angles de la boîte par des fragments de bouchons de liège.

Coings en morceaux.

Pelez les coings, coupez-les en quatre ou six morceaux, enlevez les pépins. Mettez ces morceaux dans la bassine de cuivre, en les couvrant d'eau. Mettez sur le feu. Quand le coing commence à fléchir sous le doigt, retirez-le; pesez les fruits, prenez même poids de sucre. Faites

fondre celui-ci dans l'eau qui a servi à la cuisson des coings, laissez réduire pendant un quart d'heure environ, écumez ce sirop. Placez-y les quartiers de coings avec précaution. Laissez bouillir *doucement* pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que le fruit soit d'une belle teinte rouge.

Ces morceaux de coings s'emploient pour décorer des gâteaux, ou bien se servent au dessert.

Conserves de fruits.

Fruits à noyaux, tels que cerises, mirabelles, reines-claudes, abricots, pêches.

On possède des bouteilles spéciales, à goulot large et fond plat; on y introduit les fruits, point trop mûrs, et dans les vides laissés entre les fruits on glisse cent grammes de sucre en poudre pour chaque bouteille. On choisit des bouchons un peu gros, on les fait tremper pendant quelques minutes dans de l'eau tiède, on les bat avec un petit maillet (spécial pour la cave), afin de les assouplir et de les forcer à entrer dans le goulot.

Les bouteilles, ainsi bouchées, sont placées

dans un chaudron, en les séparant avec du foin. On remplit le chaudron avec de l'eau froide. On chauffe de façon à provoquer lentement l'ébullition; dès que l'on a vu monter deux bouillons à la surface de l'eau, la cuisson est suffisante. On retire le feu, on laisse refroidir l'eau complètement; alors seulement on retire les bouteilles, et on les cachette.

Pour les fraises et les frambroises, l'ébullition doit être amenée encore plus lentement, et l'on retire le feu avant que cette ébullition soit complète.

Les abricots et les pêches sont séparés par moitié; on laisse environ un centimètre de queue aux cerises et aux prunes.

On conserve de même façon les truffes et les petits pois; ceux-ci peuvent être mis dans des bouteilles ordinaires. Le bouchage est toujours le détail le plus important, et le succès de l'opération en dépend entièrement. On ne met absolument rien dans les conserves de pois ou de truffes : ni sucre ni sel; mais la cuisson est bien plus longue; il faut compter sur une heure d'ébullition, mais en conduisant le feu lentement pour éviter de faire éclater les bouteilles;

si l'on s'aperçoit que le feu est trop ardent, il faut en supprimer une partie.

Quand l'eau est refroidie, on enlève les bouteilles, on les fait égoutter la tête en bas, on les range à la cave dans la même position. Pour plus de sûreté, on les entoure d'un lit de sable jaune qui intercepte l'air.

Si l'on a soin de suivre exactement ces indications, on aura des conserves exquises, qui resteront excellentes jusqu'au moment où l'on pourra les renouveler, c'est-à-dire pendant un an.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

CONCERNANT

LES DÈJEUNERS ET DINERS,
LES INVITATIONS,
LE SERVICE DE LA TABLE,
LES PRÉPARATIFS DU REPAS,
LE NETTOYAGE DE L'ARGENTERIE, ETC.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

CONCERNANT

LES DÉJEUNERS ET DINERS, LES INVITATIONS,
LE SERVICE DE LA TABLE,
LES PRÉPARATIFS DU REPAS, LE NETTOYAGE
DE L'ARGENTERIE, ETC.

DÉJEUNERS.

On peut dire des déjeuners que l'usage s'en est perdu, tout au moins à Paris.

Le déjeuner, en tant que repas prié, substantiel, recherché, par conséquent de longue durée, comporte une somme de loisirs que nul ne possède plus, et se trouve par conséquent en désaccord avec nos mœurs.

On donne encore à déjeuner : on ne donne plus un déjeuner.

On invite une amie à déjeuner quand on a projeté de visiter ensemble une exposition, ou de faire ensemble des emplettes.

On invite un ami à déjeuner quand on veut traiter une affaire avec lui.

Le déjeuner *pour le déjeuner* est tombé en désuétude; exilé de Paris, il s'est réfugié dans les villes où l'existence n'est point aussi surchargée de besogne, dans les campagnes, où bien souvent, en raison des distances, le déjeuner est le seul repas qui puisse être pris en commun.

Le menu des déjeuners priés est exactement celui des dîners, moins le potage. Celui-ci est remplacé par des œufs à la coque, — des œufs brouillés aux pointes d'asperges, ou bien aux truffes, — des omelettes simples, ou garnies de rognons, ou préparées au fromage : en un mot, toutes les façons d'apprêter les œufs sont admises pour le premier plat d'un déjeuner.

Les hors-d'œuvre, qui ne figurent plus dans les dîners, ont leur place désignée et sont obligatoires dans un déjeuner; on les sert en général avant les œufs : petits radis, beurre frais, mortadelle, anchois, sardines farcies, olives, saucisson, caviar, petits poissons fumés, tels sont les hors-d'œuvre généralement offerts. Les anchois doivent être soigneusement séparés

par filets que l'on couche sur un lit de jaunes et de blancs d'œufs durcis hachés; parfois on y ajoute un peu d'oignon cru haché, mais il ne faut pas offrir ce dernier assaisonnement sans avoir la certitude absolue que les convives n'en éprouveront point de déplaisir.

Après les œufs, on sert une entrée, — puis un rôti avec des légumes, — et, si l'on veut, un plat froid; puis un entremets, et le dessert; les huîtres sont toujours les bienvenues : dans leur saison, on les substitue à tous les hors-d'œuvre; on les sert avant les œufs.

Lorsqu'il s'agit d'un déjeuner composé d'un grand nombre de convives, on sert ce déjeuner exactement comme un dîner offert au même nombre de convives, moins le potage.

A l'issue du déjeuner, on fait circuler du thé et du café noir; chaque convive choisit entre ces deux boissons celle qu'il préfère; on sert en même temps les liqueurs et l'eau-de-vie.

Couvert de déjeuner.

Quand on possède une fort belle table de salle à manger, on se dispense parfois de la

couvrir d'une nappe, mais on ne remplace jamais la nappe par une toile cirée; rien n'est plus vulgaire, et, quoi que l'on en puisse dire, rien n'est moins propre que la toile cirée employée en guise de nappe; certaines économies ne doivent et ne peuvent jamais être faites dans une maison bien dirigée, et parmi ces économies il faut placer en première ligne celle du blanchissage. On en peut dire autant de l'économie, actuellement tout à fait arriérée et erronée, consistant à avoir du linge de table non ouvré. Jadis le linge de table damassé était l'un de ces luxes réservés aux grandes fêtes, aux repas de cérémonie; alors, en effet, le linge damassé était d'un prix très élevé; son bas prix actuel l'ayant mis à la portée de toutes les fortunes, l'emploi du linge non ouvré ne peut plus s'excuser; toujours flasque, gris, chiffonné, il semble cumuler les honneurs du linge de table avec les fonctions du linge de cuisine destiné à essuyer la vaisselle.

Pour les déjeuners, un peu de fantaisie peut se glisser dans le linge de table; les nappes et les serviettes à bordures de couleurs vives, rouges et bleues, sont gaies et agréables au

regard. Le très gros linge damassé écru, dit de Béarn, est aussi à sa place sur une table de déjeuner.

Le couvert est semblable à celui des dîners (voir ci-après); pour simplifier un peu la besogne des domestiques, on peut placer le couvert à dessert sur la table, devant l'assiette de chaque convive.

DINERS.

Les invitations.

Les invitations pour un dîner doivent toujours être envoyées huit à dix jours d'avance. On peut les adresser verbalement, en faisant une visite à la personne que l'on veut inviter; mais il est plus correct et plus poli d'adresser ces invitations par écrit : moyennant cette méthode, on laisse, d'une part, toute liberté pour accepter ou refuser l'invitation, et, d'une autre part, la date de l'invitation se trouve plus sûrement fixée dans la mémoire de la personne invitée.

A son tour, celle-ci doit adresser immédiatement par écrit son acceptation ou son refus; tout retard équivaut en cette circonstance à une

grave incivilité : il est essentiel, en effet, que les maîtres de maison connaissent d'avance le nombre de leurs convives, et, en cas de refus de l'un d'entre eux, qu'ils puissent le remplacer non pas au dernier moment, mais huit jours avant la date fixée pour le dîner. Quelques personnes essayent de se réserver leur liberté, tout en enchaînant à leur profit celle des personnes qui les ont invitées; elles ne se hâtent pas de répondre, afin de laisser à quelque autre invitation le temps de se produire et de se réserver la faculté d'accepter ou de refuser l'invitation qui s'est produite antérieurement. C'est là un manque de probité, un manque de civilité; et, comme toutes les tentatives qui consistent à accaparer le profit en faisant peser le risque sur autrui, celle-ci fait bientôt peser ses inconvénients sur les personnes qui veulent en prendre l'habitude : on les considère comme des personnes peu *sûres* dans les rapports mondains, et l'on évite de les inviter.

Donc on répondra immédiatement et catégoriquement à une invitation adressée pour un dîner; si l'on accepte, on écrira que l'on accepte avec une grande satisfaction, etc.; — si

l'on refuse, on se gardera bien de *s'excuser*. En s'excusant de ne pouvoir assister à un dîner ou bien à une réunion, on est très impoli, — faute de réflexion, — tout en s'efforçant d'être très poli: l'*excuse* établit qu'en s'abstenant d'accepter une invitation, on cause un dommage considérable, et que d'avance on ne saurait trop plaindre les personnes auxquelles on n'accorde pas sa présence. C'est exactement l'inverse qu'il faut établir en exprimant « tous les regrets que l'on éprouve de ne pouvoir accepter une invitation », etc.

Préparatifs d'un dîner.

A moins d'avoir un assez grand nombre de domestiques bien dressés, une maîtresse de maison ne peut se dispenser de vaquer par elle-même aux préparatifs d'un dîner. Tout ce qui peut être fait d'avance sera préparé la veille ou l'avant-veille du jour fixé pour le dîner.

Nous espérons pour la maîtresse de la maison qu'elle possède une armoire spéciale pour le linge de table; que dans cette armoire les services de six, douze, dix-huit, vingt-quatre couverts sont rangés, renfermés chacun dans une

serviette d'office, sur laquelle on a épinglé une étiquette portant le nombre de couverts auquel répond le paquet. La maîtresse de maison aura préparé, ou désigné, le service qu'il lui convient d'employer.

Toutes les lampes ont été faites; la suspension et les candélabres ont été garnis de bougies, que l'on a eu le soin d'allumer d'avance pendant quelques secondes, pour ne point éprouver de retard au moment où il faudra éclairer la salle à manger. On a visité et compté la verrerie, afin de pouvoir remplacer un verre ou bien une carafe, si l'un ou l'autre avaient été fêlés.

On a visité de même et soigneusement essuyé toute la vaisselle, et chaque pile d'assiettes nettoyées est enveloppée d'une serviette; on en fait autant pour les assiettes à dessert.

Depuis quelques années, la mode favorise le service à dessert pareil au grand service de table : c'est là une uniformité à laquelle on peut se soustraire; rien n'empêche, même avec le service *à la russe,* actuellement adopté (le dessert posé sur la table avant que le repas soit commencé), d'avoir un service à dessert différent

du grand service; que voit-on du service à dessert posé sur la table? des assiettes montées, couvertes de petits fours ou de bonbons, des compotiers remplis de fruits. Je persiste à croire que la variété est plus *amusante* que l'uniformité, et par conséquent je préfère un service à dessert qui diffère du grand service.

Le jour du dîner, on met le couvert à dessert dans les assiettes du service à dessert; ce couvert se compose de deux couteaux, l'un à lame d'acier, l'autre à lame d'argent (celui-ci destiné aux fruits), d'une fourchette, d'une cuillère à entremets, et d'une seconde cuillère un peu plus petite que la précédente, un peu plus grande que la cuillère à thé; sur l'étagère dont on dispose, on range côte à côte le nombre d'assiettes à dessert correspondant au nombre de convives attendus; sur cette première rangée on en place une deuxième, chaque assiette reposant moitié sur une assiette de dessous, moitié sur l'assiette de dessous suivant la précédente; ainsi rangées, les assiettes, garnies chacune de leur couvert, peuvent être rapidement enlevées et posées sur la table.

On prépare de même sur un plateau les

tasses à café avec leurs petites cuillères russes : on n'est point du tout astreint à l'uniformité pour ces tasses; elles peuvent différer l'une de l'autre quant au décor, et doivent différer quant à la dimension ; il ne sera pas inutile, en effet, de poser sur le plateau quelques tasses-canards, très petites, dans lesquelles les personnes qui ne veulent pas prendre de café acceptent un morceau de sucre, humecté de café.

Le plateau à liqueurs sera préparé d'avance, comme le plateau à café.

La salle à manger devra être chauffée d'avance; il est essentiel qu'elle ne soit pas glaciale, et l'excès opposé doit aussi être évité.

Le couvert.

On *accorde* à Paris cinquante centimètres de place à chaque convive; cela est suffisamment exigu pour que l'on évite soigneusement de diminuer cette proportion; on calculera d'après la dimension de la table le nombre de convives que l'on peut placer.

On mettra sur la table une couverture en molleton de coton ou de laine, puis sur cette

couverture la nappe, qui doit dépasser la table, mais ne peut traîner jusqu'à terre. Au milieu de la table on placera une jardinière basse, en faïence ou bien en osier, remplie de fleurs naturelles. Autour de cette jardinière on rangera les assiettes de petits fours et de bonbons, les compotiers remplis de fruits; à chaque bout de la table, — si la suspension entourée de ses bougies ne suffit pas à l'éclairer, — on posera une lampe, et, si l'on veut augmenter la clarté, qui est la gaieté d'un dîner, on entourera le globe de chaque lampe d'un petit lustre mobile garni de bougies.

Près de l'assiette de chaque convive on place le menu du dîner et une carte portant le nom du convive. Parfois la petite page du menu porte, inscrit dans l'un de ses angles, le nom du convive, ce qui dispense de la carte.

On fabrique des menus de toutes sortes, depuis le papier chinois ou japonais jusqu'à la plaque de porcelaine décorée, posée sur des pieds qui la maintiennent debout.

Les menus en papier ornés de peintures sont les plus usités; il en est de charmants; tous les genres sont admis; menus à décors étrangers,

— culinaires, — à paysage, — à fleurs ou sujets exotiques, — à fleurs des bois, etc.

Chaque couvert se compose : d'une assiette plate (les assiettes à potage sont posées seulement au moment où l'on sert le repas); de quatre ou cinq verres de diverse capacité, de la cuillère et du couteau, placés à droite; de la fourchette, posée à gauche et en partie recouverte par la serviette, qui renferme le petit pain. Il n'est pas de bon goût de donner à la serviette des formes compliquées, dont le moindre inconvénient est de la chiffonner outre mesure; on se borne à la plier en triangle, en introduisant le petit pain dans ce triangle.

On verse le potage dans les assiettes creuses, on pose celles-ci sur l'assiette plate marquant la place de chaque convive; cette opération doit être faite très rapidement, afin que le potage se maintienne chaud; dès que cela est fait, le maître d'hôtel, ou le *serveur*, ou bien, à défaut de l'un et de l'autre, la femme de chambre, se présente à la porte du salon pour annoncer que « Madame est servie ».

La maîtresse de la maison ou son mari ont d'avance averti à voix basse chaque convive

qu'il est désigné pour donner le bras à Mme ***. C'est le plus âgé, parmi les moins familiers de la maison, qui a été prié de donner le bras à la maîtresse de la maison. C'est à la dame la plus âgée, parmi les dames les moins familières de la maison, que le maître de la maison offre son bras. C'est lui qui passe le premier, non parce qu'il est le maître de la maison, mais parce qu'il mène la femme la plus âgée parmi les plus étrangères.

La maîtresse de la maison, ayant fait passer devant elle toutes les femmes, passe la dernière; elle place à sa droite le convive qui lui a donné le bras, à sa gauche le plus âgé, parmi les moins familiers, après celui qui lui a donné le bras. Le maître de la maison procède de même façon.

Après le poisson, on a enlevé et changé les fourchettes.

Si l'on dispose d'un nombre de couverts suffisant, on change la fourchette et le couteau chaque fois que l'on change une assiette.

Avant l'entremets, on enlève les assiettes du grand service et le couvert, pour leur substituer les assiettes et le couvert à dessert; on

emploie une brosse spéciale et un petit plateau pour enlever les restes et miettes de pain près de chaque convive ; on joint souvent au couvert à dessert un petit pain rond.

Le fromage doit être toujours servi sous cloche après l'entremets, avant le dessert.

Avant de quitter la table, on place devant chaque convive un bol de cristal, avec ou sans gobelet, rempli d'eau tiède parfumée de quelques gouttes d'alcool de menthe, ou garni d'une rondelle de citron ; quand le gobelet fait défaut, on se borne à laver le bout de ses doigts dans le bol, en manipulant discrètement la rondelle de citron. Quand le gobelet accompagne le bol, on peut, à volonté, passer un peu d'eau dans sa bouche, et la rejeter discrètement dans le bol que l'on approche de ses lèvres ; ou bien verser tout le contenu du gobelet dans le bol, et y mouiller le bout de ses doigts.

Le premier plat après le potage a été présenté d'abord à la dame placée à la droite du maître de la maison ; le second plat est présenté d'abord à la dame placée à la gauche ; le troisième, d'abord à la plus âgée parmi les autres

dames; le quatrième, d'abord à la plus âgée parmi celles qui n'ont pas encore été servies les premières.

On revient au salon dans l'ordre qui a été adopté pour entrer dans la salle à manger; on y trouve le plateau à café ainsi que celui des liqueurs; le service du café et celui des liqueurs se font par les soins de la maîtresse de la maison, de son mari, de leurs enfants, ou bien, à défaut de ceux-ci, des plus jeunes parmi les plus familiers de la maison; on présente à chaque convive une tasse vide, et le sucrier garni de la pince; il prend du sucre au gré de ses préférences, et la maîtresse de la maison verse le café.

Le maître de la maison nomme et offre les liqueurs à tous les convives. En général, on n'emploie aucun domestique pour le service du café et des liqueurs : on juge plus hospitalier de procéder soi-même à cette distribution, et d'autre part les domestiques doivent se hâter de ranger la salle à manger.

Les menus détails qui précèdent peuvent être indiqués, et les quelques personnes qui les ignorent se les assimileront aisément; il en

est d'autres, beaucoup d'autres; qu'aucun livre ne peut enseigner : ils relèvent du tact, de l'observation et de la réflexion.

C'est l'observation qui aura révélé l'absence de sympathie, peut-être même l'antagonisme d'idées et de sentiments existant entre deux convives; c'est le tact qui suggérera le soin de ne point les rapprocher, et celui d'assembler les personnes qui se connaissent ou se conviennent, et pourront causer ensemble. Ce soin lui-même procède du principe dominant qui consiste, pour le maître et la maîtresse de la maison, à s'occuper sérieusement, uniquement, du bien-être et de la satisfaction de leurs convives; tout ce qui sera contraire à ce principe sera en opposition avec le savoir-vivre.

Cependant, l'excès en tout étant un défaut, il est essentiel d'éviter la lassitude que des soins trop empressés, trop répétés, trop minutieux, pourraient occasionner aux personnes que l'on reçoit; il faut savoir s'occuper d'elles sans, pour ainsi dire, qu'elles s'en doutent, et les environner d'une sollicitude dont elles ne sentiront pas le poids. Quelques personnes insistent avec trop de persistance pour faire

doubler les portions de nourriture; on doit *proposer* à ses convives ce qui pourrait leur plaire, mais il faut s'abstenir de les *forcer* à dépasser leur appétit.

Quelle que soit la nature d'un devoir, un autre devoir l'équilibre en toute circonstance. Si le maître et la maîtresse de la maison ont des devoirs nombreux à remplir envers leurs hôtes, ceux-ci à leur tour en ont quelques-uns qu'ils doivent connaître.

En première ligne, ils ont le devoir de ne rien blâmer, et de ne se permettre aucune critique contre les personnes qui les ont reçus et le repas qui leur a été offert; les personnes qui n'ont point reçu d'éducation, seules, assimilent le dédain à la distinction; elles consentent difficilement à accepter ce qu'on leur offre, et critiquent les efforts faits pour les recevoir, avec l'espoir qu'on leur attribuera des habitudes de luxe et de bien-être tout à fait invétérées. C'est le contraire qui arrive; nul n'ignore, en effet, — les petites gens seules exceptées, — que les personnes accoutumées au luxe, à la bonne chère, au bien-être, sont les plus indulgentes de toutes pour les repas mé-

diocres comme pour la simplicité du service de la table; en outre, aucune personne ayant reçu quelque éducation ne se permettra jamais de s'égayer aux dépens des hôtes qui se sont appliqués à la recevoir de leur mieux.

A table.

On ôte ses gants; on se garde bien de les mettre dans le verre ou dans la coupe à vin de Champagne, ce vieil usage étant tombé en désuétude.

On n'est point forcé de goûter à tous les mets.

Si l'on a un appétit médiocre, on prend de très petites portions afin de ne rien laisser sur son assiette, ce qui constituerait un procédé incivil.

On ne trempe pas du pain dans une sauce, quand on prend part à un dîner quelque peu de cérémonie.

On ne découpe pas *d'avance* le morceau que l'on a pris sur son assiette; tenant la fourchette de la main gauche, le couteau de la main droite, on découpe les morceaux à mesure qu'on les consomme.

On tient la fourchette de la main droite dans toutes les circonstances où l'on ne se sert pas simultanément de la fourchette et du couteau.

On ne touche jamais au poisson avec le couteau.

On ne porte jamais le couteau à ses lèvres.

On ne coupe pas le pain : on le casse à mesure que l'on en a besoin.

On est attentif pour ses voisins, même pour les domestiques : quand le couvert doit être changé, ou quand l'on change seulement la fourchette après le poisson, on a le soin de laisser le couvert ou la fourchette sur l'assiette qui va être changée, afin d'éviter aux *serveurs* la peine de prendre le couvert ou la fourchette.

On s'applique à ne point renverser de verre sur la nappe, à n'y faire aucune tache.

On n'écrase pas sur son assiette la portion que l'on y a mise, pour en faire une purée ou bien une bouillie dont l'aspect peut être déplaisant pour les voisins.

On veille à ce que la besogne de la mastication se fasse silencieusement.

On laisse aux *serveurs* le soin d'approcher

le goulot de la bouteille du verre dans lequel on va verser du vin ; en soulevant soi-même ce verre pour le rapprocher de la bouteille, on risque de faire une fausse manœuvre et de répandre le vin sur la table, peut-être sur ses voisins, ce qui serait lamentable.

On veille à ne point avoir de mouvements trop brusques; une gesticulation un peu vive peut envoyer un flot de sauce sur les voisins ; en ayant toujours présente à la pensée la possibilité d'un accident aussi désastreux, on s'accoutumera à mesurer et calmer ses mouvements.

Les domestiques nommant toujours les vins fins avant de les verser, on a le temps de les refuser, quand on n'en veut pas accepter, sans entreprendre de repousser violemment la bouteille, mouvement qui peut avoir pour conséquence de répandre le vin sur la table.

Quand l'on sert des écrevisses, que l'on épluche à table, on sert en même temps de petites serviettes, — en quelques pays, des carrés de papier *buvard,* — pour essuyer immédiatement les doigts.

Tous les fromages secs ou demi-secs se mangent *avec les doigts.* Je n'approuve pas

la méthode, je la constate. Les fromages à pâte molle se mangent avec le couteau, qui sert seulement à placer le fromage sur les morceaux de pain; en aucun cas un couteau ne peut être porté aux lèvres.

Quand l'on a sur son assiette des asperges extrêmement chaudes, ou bien assez cuites pour que l'on puisse craindre de les voir se briser, retomber dans l'assiette, éclabousser la nappe ou les voisins avec la sauce, on sépare à l'aide de la fourchette la partie comestible de l'asperge, que l'on mange avec la fourchette.

Quand les domestiques versent du vin, ils doivent, aussitôt après l'avoir versé, tourner vivement la bouteille, pour éviter que des gouttes de vin ne puissent s'en détacher et tomber sur la nappe, ou bien sur les convives.

Il ne suffit pas de bien servir un dîner, quoique ce talent soit déjà recommandable; il faut encore savoir *desservir* avec promptitude, afin de faire disparaître de la salle à manger toute trace du repas : entrevoir dans une salle à manger, pendant la majeure partie de la soirée, des serviettes chiffonnées jetées sur les chaises ou gisant à terre, des verres à moitié

vides, des assiettes point encore nettoyées, constitue un aspect qui suffit pour mal augurer de l'ordre et de la compétence d'une maîtresse de maison. Celle-ci doit avoir tout prévu et tout réglé d'avance ; en aucun cas elle ne doit adresser une remontrance ou donner un ordre à haute voix. S'il s'agit de réparer un oubli, elle dira quelques mots à voix basse à l'un des domestiques. La méthode qui consiste à vouloir *paraître* diriger le service est celle des personnes qui n'ont pas l'habitude de recevoir du monde : on les voit inquiètes, agitées; on les entend adresser des reproches et commander le service comme on commande la manœuvre ; parfois fouiller dans leur poche pour en retirer un trousseau de clefs, afin de faire apporter quelque objet nécessaire, mais oublié ; et toujours un air important, affairé, qui trouble les domestiques et même les convives. Tous ces soins doivent être pris d'avance, je ne saurais trop le répéter ; et si la maîtresse de la maison doit veiller sans cesse au bon ordre du service, il n'est pas moins nécessaire que cette surveillance s'exerce à l'insu des assistants.

Quand on emploie une certaine quantité de couverts et d'ustensiles en argent, il est utile d'avoir un ou plusieurs paniers à anse, dont l'intérieur est garni de gros molleton que l'on recouvre avec une serviette d'office : c'est dans ces paniers que l'on emporte l'argenterie quand on enlève le couvert; l'un d'entre eux doit être consacré spécialement aux couteaux à lame d'acier, dont le contact pourrait rayer les cuillères, les fourchettes et les couteaux à lame d'argent.

On a actuellement des boîtes en fer-blanc pourvues d'un couvercle à fentes; on remplit ces boîtes avec de l'eau chaude; on introduit la lame des couteaux dans les fentes du couvercle; leurs manches se trouvent de la sorte préservées de l'eau chaude, qui souvent dissout la colle forte introduite entre la tige de la lame et son manche.

Le meilleur procédé à employer pour le nettoyage de l'argenterie consiste à la laver à l'eau chaude aussitôt après le dîner; on l'essuie avec des serviettes très molles.

Le lendemain on prépare une eau de savon noir, en mettant dans une terrine du savon

noir et de l'eau très chaude ; on y délaye complètement le savon, et l'on bat l'eau avec une brosse jusqu'à ce que le tout forme une mousse épaisse ; cette brosse à manche de bois blanc, un peu recourbée en arrière à son extrémité, est garnie de soies de sanglier. On s'en sert pour savonner l'argenterie que l'on plonge au fur et à mesure dans l'eau de savon ; on retire l'argenterie, on l'essuie avec une serviette très molle ; on la frotte soigneusement avec une peau de daim.

Les plats d'argent se nettoient de même façon ; si, malgré le savonnage, il y reste des taches, on délaye du blanc d'Espagne dans de l'eau froide; on s'en sert pour frotter les taches; on essuie avec une serviette molle ; on frotte avec la peau de daim.

Le nettoyage de la verrerie se fait également avec une eau de savon noir, plus légère que celle préparée pour l'argenterie : c'est le meilleur moyen à employer pour qu'il ne reste pas dans les carafes des traces de vin ; des brosses spéciales servent à atteindre, pour les frotter, le fond des carafes à vin.

Il est essentiel de ne point laisser le vin séjourner dans les carafes.

Verrerie.

La plus belle verrerie de table est le service en cristal taillé, service *de cérémonie*.

La plus jolie verrerie de table, pour l'usage quotidien et l'intimité, est teintée de couleurs claires : vert pâle, bleu pâle, etc. ; les carafes à eau et les carafes à vin ont la forme de petits cruchons. Cette verrerie se trouve partout, et se vend à prix très peu élevés. Entre ces deux genres, il y a le service en cristal blanc, un peu gravé; carafes en forme de cruchons aplatis, verres à panse rebondie, à base solide. Ces formes sont jolies, et évitent la banalité des verres à pied ordinaires et des carafes rondes.

On met dans les carafes ou cruchons à vin seulement le vin destiné à être bu avec de l'eau ; tous les vins que l'on boit purs sont servis dans leurs bouteilles, tels qu'ils sont à la cave.

Vins.

Le choix des vins concerne le maître de la maison ; c'est seulement au point de vue de leur

emploi, pendant le dîner, que nous avons à nous en occuper.

Aussitôt après le potage, on servait autrefois du vin de Madère; ce vin ayant à peu près disparu, on y substitue des vins de Sicile secs, ou bien des vins blancs (secs) de France.

Avec les *entrées*, on sert des vins rouges de Bourgogne ou de Bordeaux;

Avec les rôtis, le vin de Champagne;

Avec l'entremets, des vins de Syracuse ou de Crète.

Avec les plats froids, on revient au vin de Champagne, et, pour ceux qui le préfèrent, aux vins rouges de Bourgogne.

Les vins de liqueur très doux sont servis avec le dessert. On les verse dans de petits verres avec ou sans pied; on les pose sur un plateau que l'on présente à chaque convive, au moment où le dessert est servi.

TABLE DES MATIÈRES.

Pages.

AVANT-PROPOS..... i
COMPOSITION DES DÎNERS..... 1

POTAGES GRAS.

Observations concernant les liaisons d'œufs..... 6
Pot-au-feu..... 6
Potage alsacien..... 7
Pot-au-feu de luxe..... 7
Croûte au pot..... 8
Potage aux pâtes à la minute..... 8
Potage au macaroni..... 8
Potage au vermicelle, ou bien aux pâtes d'Italie..... 9
Potage julienne..... 9
Potage de printemps..... 9
Potage aux pommes de terre maigre ou gras..... 9
Potage aux haricots secs..... 10
Potage au sagou ou tapioca..... 11
Potage à la purée de légumes..... 11
Potage à la purée de pommes de terre..... 11
Potage aux œufs pochés..... 12
Potage aux quenelles..... 12
Potage aux petits pâtés..... 13
Potage royal..... 14
Potage à la purée de pois verts..... 15

Pages.
Potage à la purée de lentilles..... 16
Potage auvergnat aux choux..... 16
Potage aux oignons..... 16
Potage à la purée de marrons et de gibier..... 17
Potage au veau..... 17
Bisque..... 18
Bisque aux crabes..... 19
Potage au riz..... 20
Caramel..... 20
Potage à la purée de volaille..... 20
Potage à la purée de tomates..... 21
Bouillon de poulet (pour malades)..... 22

POTAGES MAIGRES.

Bouillon aux légumes..... 23
Potage à la crème..... 23
Potage à la semoule grillée..... 24
Potage au potiron..... 24
Potage riz-oseille..... 25
Soupe à l'oignon..... 25
Bouillon maigre..... 26
Potage aux châtaignes..... 26
Potage à la courge ou au potiron au lait..... 27
Panade..... 27
Potage maigre aux herbes..... 28
Soupe aux poireaux..... 28
Potage aux herbes..... 28
Potage printanier..... 29
Potage Crécy..... 29
Potage aux haricots..... 30
Potage aux pois cassés..... 30
Bouillon de poisson..... 30
Autre bouillon de poisson..... 31

Pages.
Autre bouillon de poisson..... 31
Bouillon de racines (maigre)..... 32
Autre bouillon de légumes..... 33

RELEVÉS DE POTAGE.

Poissons..... 34
Court-bouillon pour tous les poissons..... 34
Court-bouillon pour langouste..... 35
Harengs marinés..... 35
Préparations des harengs saurs (hors-d'œuvre)..... 36
Brochet cuit dans son propre jus..... 36
Anguille à la tartare..... 36
Turbot au gratin (entrée)..... 37
Filets de soles..... 37
Filets de soles (autre manière)..... 38
Sardines farcies..... 38
Poisson au four..... 39
Escargots..... 39
Homards ou langoustes à la bordelaise..... 40
Barbue marinée..... 41
Barbue frite..... 41
Restes de barbue..... 41
Carpe aux champignons..... 42
Carpe aux œufs pochés (plat de déjeuner)..... 42
Carpe à l'oseille..... 43
Saumon grillé..... 44
Saumon au court-bouillon..... 44
Soles à la provençale..... 44
Soles au gratin..... 45
Alose..... 45
Alose à la mode de Bretagne..... 46
Alose au naturel..... 47
Alose sautée..... 47

Pages.
Saumon sauté..... 48
Cabillaud..... 48
Cabillaud au four..... 48
Cabillaud farci..... 49
Restes de cabillaud..... 49
Barbue..... 50
Barbue au four..... 50
Maquereaux en salade..... 50
Maquereaux à la maître d'hôtel..... 51
Maquereaux en papillotes..... 51
Maquereaux garnis..... 52
Filets de maquereaux..... 52
Merlans..... 53
Merlans sur le gril..... 53
Sole normande..... 54
Homard américain..... 55
Croûtes aux écrevisses..... 55
Boulettes de poisson (entrée)..... 56
Langouste et soles en ragoût..... 56
Truite au naturel..... 58
Truite à la Chambord..... 58
Truites au four..... 59
Truites frites..... 59
Turbot au court-bouillon..... 60
Restes de turbot..... 60
Salade de turbot..... 60
Filets de soles en turban..... 61
Anguille à la tartare..... 61
Saumon en rouleau..... 62
Saumon à la gelée..... 63
Escalopes de saumon..... 63
Escalopes de saumon au beurre d'anchois..... 64
Soles en ragoût..... 64
Soles au gratin..... 65
Soles à la portugaise..... 66

Pages.
Soles en salade..... 66
Anguilles rôties..... 67
Anguille à la maître d'hôtel..... 68
Honchet aux écrevisses (très recommandé)..... 68
Moules..... 69
Court-bouillon à la mode du Périgord..... 69
Brochet à la financière..... 70
Poisson farci..... 71
Morue à la provençale, dite en recto..... 72
Poisson à l'espagnole..... 72
Poissons à la mode de Fouras..... 73
Anguilles frites..... 74
Filets de merlans..... 75
Morue pilée..... 75
Morue à la suédoise..... 76
Morue au fromage..... 77
Morue aux oignons..... 77
Morue à l'anglaise..... 77
Morue farcie..... 78
Goujons frits..... 79
Raie grillée..... 80
Raie marinée..... 80
Côtelettes de homard à la Puebla..... 81
Beurre d'anchois, de homard, etc..... 82
Timbale ou vol-au-vent de poisson..... 82
Brandade de morue..... 83
Sole frite..... 84
Saumon à la créole..... 84
Nantua..... 85
Soufflé de carpe..... 86
Brochet rôti..... 87
Bouillabaisse catalane..... 87
Homard à l'américaine..... 88
Conserve de thon provençale..... 88
Brême de mer à l'oseille..... 89

Pages.
Surmulet, ou rouget-barbot..... 90
Surmulet à la sauce rouge..... 90
Morue au gratin..... 91
Sauce accompagnant le poisson servi chaud..... 91
Sauce pour poisson froid et viandes froides..... 92
Garnitures pour relevés de potage..... 93

SAUCES.

Sauce crevettes..... 96
Sauce tomate..... 96
Sauce à la bonne femme..... 97
Rémoulade..... 97
Rémoulade chaude..... 98
Sauce mayonnaise..... 98
Sauce-Robert au gras..... 99
Sauce-Robert au maigre..... 99
Sauce béchamel à la minute..... 99
Sauce du chasseur..... 100
Sauce aux échalotes..... 100
Purée de homard..... 101
Sauce blanche lorraine..... 101
Sauce pauvre homme..... 102
Sauce piquante..... 102
Sauce ravigote..... 103
Sauce béarnaise..... 103
Sauce italienne..... 104
Sauce piquante..... 104
Sauce bonne femme..... 105
Sauce béchamel..... 105
Sauce pour lièvre..... 106
Sauce rémoulade..... 106
Sauce de pouding, gâteau de riz, etc..... 107
Autre sauce de pouding..... 107

Pages.
Sauce veloutée pour poisson ou viande froide..... 107
Sauce verte chaude..... 108
Sauce verte froide..... 108
Sauce à l'huile..... 109
Sauce tartare..... 109
Sauce pour gibier..... 109
Sauce au Madère..... 110
Sauce bise pour côtelettes..... 110
Sauce alsacienne pour gibier..... 110
Sauce brune..... 111
Sauce béchamel, bourgeoise..... 111
Sauce à la crème..... 112
Sauce blanche sans beurre..... 113
Sauce au beurre frais, ou sauce blanche..... 113
Sauce aux champignons..... 114

ENTRÉES.

Jus de viande..... 115
Jus de veau, dit blond de veau..... 117
Cervelles de veau braisées..... 118
Foie de veau en papillotes..... 119
Côte de bœuf à l'italienne..... 119
Côte de bœuf aux cœurs de laitue..... 120
Côte de bœuf aux oignons..... 120
Côte de bœuf à la bourgeoise..... 121
Côte de bœuf aux épinards..... 121
Côte de bœuf à la mode de Toulouse..... 121
Côte de bœuf braisée..... 122
Culotte de bœuf à la gelée royale..... 123
Pièce de bœuf à l'écarlate..... 123
Bœuf à l'étouffée..... 125
Bœuf à la mode..... 126
Bœuf à la mode à la bourgeoise..... 127

Pages.
Langue de bœuf braisée..... 127
Langue de bœuf en papillotes..... 128
Langue de bœuf au gratin..... 128
Langue de bœuf au fromage..... 129
Langues de bœuf fumées..... 129
Côtelette en papillote..... 130
Côtelettes de veau en ragoût..... 131
Pigeons, ou jeunes poulets, ou côtelettes de veau en papillotes..... 131
Côtelettes de veau à la béarnaise..... 132
Haricot de mouton..... 132
Pigeons sautés..... 133
Croquettes de volaille..... 133
Gigot braisé..... 134
Autre gigot braisé..... 134
Pâté de foie de volaille..... 135
Canard aux olives..... 136
Gâteau de foie..... 136
Lièvre en ragoût..... 137
Fricandeau aux truffes..... 137
Lièvre à la périgourdine..... 139
Faux filet aux choux de Bruxelles..... 140
Caneton Rothschild..... 140
Filet de bœuf à l'américaine..... 141
Filet de bœuf Rossini..... 143
Pigeons sautés..... 144
Lapin sauté..... 145
Veau à l'italienne..... 145
Perdrix aux choux..... 145
Pigeons à la crapaudine..... 145
Côtelettes de mouton à la jardinière..... 146
Turban de lapin..... 146
Veau pané..... 147
Veau sauté..... 147
Filets de veau à la provençale..... 148

Pages.
Ris de veau financière..... 149
Veau à la façon du Périgord..... 149
Salmis de canards ou de perdrix..... 150
Poulet à la Périgord..... 151
Escalopes de veau..... 151
Rognons de veau (plat de déjeuner)..... 152
Ris de veau en fricandeau..... 152
Perdrix à la catalane..... 153
Omelettes à la viande (entrée pour déjeuner)..... 154
Brochettes de foies de poulets..... 154
Poulet à la sauce..... 154
Oreilles ou langues de veau à la financière..... 155
Croquettes de poulet..... 155
Salmis au vin rouge..... 156
Boulettes de mouton..... 156
Petits pâtés à la cuillère..... 157
Filets marinés..... 157
Poulet marengo..... 158
Croquettes de ris de veau..... 158
Cervelles frites..... 159
Boulettes de veau..... 159
Veau à la chapelure..... 160
Côtelettes de mouton jardinière..... 160
Foie de veau au vin..... 161
Poulet à la tartare..... 161
Ragoût de poulet..... 162
Poulets en fricassée..... 162
Poulet à la crème..... 163
Poulet aux œufs farcis..... 163
Poulet à l'estragon..... 164
Côtelettes de veau à l'estragon..... 165
Poulet au riz..... 165
Poulet au kari..... 166
Poulet aux champignons..... 166
Poulet au blanc..... 167

Pages.
Poulet jardinière..... 168
Poulet marengo (autre recette)..... 168
Poulet mariné..... 169
Poulet à la minute..... 169
Poulet au fromage..... 170
Poulet en ragoût..... 170
Poulets ou pigeons grillés..... 171
Tripes à la catalane..... 171
Croquettes russes (zrazi)..... 171
Bitkis russes..... 173
Côtelettes hachées..... 173
Côtelettes de veau ou de volaille hachées 174
Gâteau de foies de volaille..... 174
Langue de bœuf..... 175
Alouettes sautées..... 176
Salmis de bécasses, de perdreaux, de faisans, de pintades, etc..... 177
Salpicon royal..... 177
Salpicon du chasseur..... 177
Gigot de mouton à la gasconne..... 178
Poulet sauté à la Villeneuve..... 178
Œufs en croûte..... 179
Œufs brouillés au fromage..... 179
Œufs farcis..... 180
Restes de volaille à la Béchamel..... 180
Poulet aux champignons..... 181
Gigot à la Montaigu..... 181
Petites entrées..... 182
Abatis de dinde..... 182
Rognons sautés..... 183
Rognons en brochette..... 184
Rognons en tartines (plat de déjeuner ou hors-d'œuvre chaud pour dîner)..... 185
Filets de veau truffés..... 185
Cervelles de veau..... 186

Pages.
Cervelles frites..... 187
Cervelles à la sauce mayonnaise..... 188
Peds de veau à la bourgeoise..... 188
Pieds de veau farcis..... 189
Pieds de veau à la Sainte-Menehould..... 189
Aloyau braisé..... 190
Aloyau braisé au vin de Madère..... 191
Cailles aux croûtons..... 191
Cailles truffées..... 192
Cailles en caisse..... 192
Cailles en côtelettes..... 193
Cailles à la minute..... 194
Lapin servi comme entrée..... 194
Ris de veau au four..... 195
Fricassée de poulet à la purée de légumes..... 196
Poulet aux petits oignons..... 197
Épaule de veau farcie..... 198
Gigot chevreuil..... 199
Côtelettes d'agneau ou de mouton sur une purée de marrons..... 200
Autres entrées de côtelettes..... 201
Filet de porc..... 202
Poulet frit..... 202
Galantine de volaille chaude..... 203
Galantine de canard chaude..... 204
Canard au jus d'orange..... 204
Pintade ou canard aux choux..... 205
Fricandeau de veau aux choux..... 206
Fricandeau avec macaroni aux champignons..... 207
Fricandeau aux champignons..... 207
Ris de veau en couronne..... 208
Ris de veau sautés..... 209
Faisan diplomate..... 209
Préparation des lardons..... 210
Aloyau aux ris de veau..... 210

Pages.
Émincé d'aloyau (plat de déjeuner)..... 212
Poitrine de veau à la bretonne (plat de déjeuner)..... 212
Boulettes de bœuf bouilli..... 213
Hachis de bœuf bouilli..... 213
Bouilli au pauvre homme..... 214
Miroton de bœuf bouilli..... 214
Canards à la choucroute..... 215
Canards aux navets..... 215
Canard aux petits pois..... 216
Filets de canards sauvages..... 216
Cailles au nid..... 217
Oie en daube..... 218
Cailles en caisse..... 219
Mauviettes en caisse..... 219
Ragoût Arlequin..... 220
Chevreuil braisé..... 220
Escalopes de veau..... 221
Rissoles royales (hors-d'œuvre chaud)..... 221
Petits pâtés..... 221
Rizzotto piémontais..... 223
Pain de cervelle..... 223
Canards au riz..... 224
Croquettes de veau à la Béchamel..... 225
Filet de sanglier au vin de Madère..... 225
Canelouis à l'italienne..... 226
Langue avec sauce à la moutarde..... 227
Jambon mayençais..... 228
Macaroni à la viande..... 230
Riz à la portugaise..... 231
Cuissot ou gigot à la béarnaise..... 232
Pains à la Victoria..... 233
Terrine de ménage..... 233
Cervelle de veau matelote..... 234
Sanglier..... 235
Foie de veau farci (entrée)..... 235

Pages.
Pain de volaille..... 236
Gelée accompagnant le pain de volaille..... 237
Macaroni à l'italienne..... 237
Timbales..... 239
Timbale de macaroni..... 239
Timbale financière..... 241
Timbale de cailles..... 243
Timbale de mauviettes..... 243
Timbale de niocchi (au maigre)..... 243
Timbale de niocchi (au gras)..... 245
Timbale polonaise..... 245
Pâtés froids ou chauds..... 246
Pâté en croûte..... 248
Pâté de foies gras en croûte..... 249

ROTIS.

Gigot déguisé..... 251
Faux filet..... 252
Filet de bœuf..... 253
Gigot de mouton..... 253
Filet de mouton..... 253
Veau rôti..... 254
Volailles rôties..... 254
Canard rôti..... 256
Oie rôtie..... 256
Oie farcie de marrons..... 257
Perdreau..... 257
Faisan rôti..... 258
Bécasses..... 258
Cailles..... 258
Lièvre..... 258
Chevreuil..... 260
Chevreuil rôti, avec sauce chasseur..... 260

Pages.
Jambon rôti..... 261
Gigot d'agneau..... 262
Rôti de canards sauvages..... 262
Rôti de canards domestiques..... 262

PLATS FROIDS.

Poulet jardinière à la mayonnaise..... 263
Pâté froid de ménage..... 264
Chauffroix de canards..... 265
Langouste en aspic, avec sauce béarnaise..... 267
Galantine..... 268
Terrine de canards..... 271
Aspics..... 272
Galantine de bœuf..... 273
Gelée de légumes..... 274
Terrine de lièvre..... 276
Terrine de perdreaux ou de faisan..... 278
Salade russe..... 279
Sauce mayonnaise..... 280
Terrines à conserver..... 281

LÉGUMES.

Observations générales concernant la cuisson des légumes..... 282
Artichauts sautés..... 282
Artichauts farcis..... 283
Concombres farcis..... 284
Aubergines farcies au gratin..... 284
Carottes à la flamande..... 285
Choux-fleurs au macaroni..... 285
Pommes de terre soufflées..... 286

Pages.
Pommes de terre au fromage..... 287
Haricots verts..... 288
Pommes de terre à l'alsacienne..... 289
Pommes de terre aux tomates..... 289
Pommes de terre entières..... 290
Pommes de terre aux oignons..... 290
Salade de pommes de terre..... 291
Pommes de terre à la crème..... 291
Emploi d'un reste de purée de pommes de terre..... 292
Artichauts à l'huile..... 293
Aubergines..... 294
Chou farci avec du chou..... 294
Carottes Vichy..... 295
Artichauts à la barigoule..... 296
Croûtes aux champignons..... 297
Croquettes de pommes de terre..... 297
Purée de pommes de terre..... 298
Pommes de terre sautées..... 299
Sarmali (mets turc)..... 299
Galettes de pommes de terre..... 300
Petits pois à la portugaise..... 301
Haricots blancs à la provençale..... 301
Choux-fleurs..... 302
Oignons farcis..... 302
Croûte aux champignons..... 303
Pointes d'asperges à la sauce blanche..... 304
Pointes d'asperges au jambon..... 304
Choux-fleurs en beignets..... 305
Purée Soubise..... 305
Cardons au jus..... 306
Céleri au jus..... 307
Salsifis au jus..... 307
Salsifis à la sauce blanche..... 308
Salsifis frits..... 308
Salsifis à la mayonnaise..... 308

Pages.
Carottes à l'espagnole..... 309
Carottes à la bourgeoise..... 309
Carottes en julienne..... 310
Pouding de carottes..... 310
Soufflé de carottes..... 311
Asperges en ragoût..... 312
Asperges à la sauce blanche..... 312
Asperges au jus..... 313
Pointes d'asperges..... 313
Tomates vertes farcies..... 314
Tomates rouges farcies..... 315
Fonds d'artichauts au jus..... 315
Chou-fleur farci..... 316
Légumes verts. — Oseille..... 317
Chicorée..... 318
Endives..... 318
Épinards..... 319
Cœurs de laitue au jus..... 319
Petits pois au sucre..... 320
Petits pois du Midi..... 321
Petits pois au jus..... 321
Choucroute..... 322

ENTREMETS.

Omelette sucrée..... 323
Omelette au rhum..... 323
Omelette soufflée..... 323
Gâteau aux pommes..... 324
Gâteau de purée de marrons..... 324
Croûtes aux fruits frais..... 325
Petits gâteaux à la fleur d'oranger..... 326
Pouding Vergeron..... 326
Pommes au riz meringuées..... 327

Pages.
Pouding Martinet..... 328
Pouding Césarine..... 329
Gâteau de pommes..... 330
Gâteau d'amandes douces..... 330
Beignets de pommes de terre..... 331
Beignets de pommes de terre (autre recette)..... 331
Beignets de pommes alsaciens..... 332
Gâteau Ganivet..... 332
Croquettes de pommes..... 333
Pouding aux amandes..... 333
Pouding de pain..... 334
Pouding Eugénie..... 334
Gâteau mousseline..... 335
Gâteau mousseline (autre recette)..... 335
Gâteau mousseline (autre recette)..... 336
Gâteau madeleine..... 336
Madeleines (autre recette)..... 337
Ramequins..... 337
Ramequins (autre recette)..... 338
Fondue au fromage..... 339
Soufflé au fromage..... 339
Gelée au rhum..... 339
Pouding canadien..... 340
Crème aux fraises..... 340
Gâteau d'amandes..... 340
Gâteau de pain noir..... 341
Plum-pudding à la minute..... 342
Gâteau battu..... 343
Macarons..... 344
Tarte à la crème..... 344
Gâteaux turcs..... 344
Gâteau au chocolat..... 345
Crème aux blancs d'œufs..... 345
Lékerli..... 345
Boutter kleyt..... 346

Pages.
Plum cake..... 346
Pain d'anis..... 347
Soufflé de laitage..... 347
Langues de chat..... 347
Gâteau de Lintz..... 348
Boules..... 348
Petites gaufres de dessert..... 349
Zielachs..... 349
Panier aux amandes..... 349
Pouding aux cerises..... 350
Pâtée de Lintz..... 350
Gâteau de marrons..... 350
Gâteau de biscuits..... 351
Beignets secs..... 351
Gâteaux secs..... 351
Petits gâteaux de Milan..... 352
Galette de ménage..... 352
Frivolités..... 353
Kougelhof immanquable..... 353
Charlotte à la groseille..... 353
Mentzikoff..... 354
Charlotte russe..... 354
Charlotte russe au chocolat..... 355
Croûtes normandes..... 355
Soufflés au citron..... 356
Cambacérès..... 356
Soufflé aux abricots et aux pommes..... 357
Glace à la vanille..... 358
Pouding glacé..... 358
Kumbée en dame blanche..... 359
Tarte au kirsch..... 360
Glace à la fraise..... 360
Glace au citron..... 361
Tourte au chocolat..... 362
Beignets en colimaçons..... 362

Pages.
Beignets au four..... 363
Meringues..... 363
Tarte de Châtillon..... 363
Soufflé excellent..... 364
Croquettes d'amandes..... 364
Soufflé de chocolat..... 365
Croquettes de riz..... 365
Croquettes de pommes..... 366
Crème allemande..... 366
Pouding au riz..... 367
Plum-pudding..... 368
Plum-pudding à la crème..... 368
Tourte de frangipane..... 368
Pouding aux biscuits..... 369
Riz glacé..... 369
Petits fours..... 370
Beignets soufflés, dits soupirs de nonne..... 370
Crêpes anglaises..... 372
Galette de plomb..... 372
Gâteau d'amandes..... 373
Crème au citron..... 374
Zambaglione..... 374
Pouding..... 375
Gâteau aux cerises..... 375
Gâteau de sable excellent..... 376
Pouding breton..... 376
Gâteau suisse..... 377
Gelée à l'anisette..... 377
Gâteau anglais..... 377
Milanaise..... 378
Crème mousseuse au rhum..... 378
Schenkelès..... 379
Boulettes de riz..... 379
Gelée d'orange..... 379
Millassole..... 380

Pages.
Biscuit aux amandes..... 380
Pâte de beignets..... 381
Tartes..... 381
Tarte aux mirabelles..... 382
Tarte aux pommes..... 383
Tarte aux fraises..... 383
Tarte aux cerises..... 384
Tarte aux groseilles à maquereau vertes..... 384
Tarte aux abricots..... 384
Tarte aux pêches..... 384
Tarte aux poires..... 384
Tarte aux poires entières..... 385
Gâteau de Lorient..... 385
Crème vénitienne..... 386
Crème au kirsch..... 387
Gelée au kirsch..... 387
Macédoine de fruits frais..... 388
Sambajon..... 388
Biscuit d'amandes..... 389
Biscuit de pistaches..... 390
Compote de pommes en gelée..... 391
Crème-pouding..... 392
Gâteau breton..... 393
Entremets à la minute..... 394
Mousse de coings (petits fours à conserver dans des boîtes de fer-blanc)..... 394
Bombe à l'orange (entremets fin)..... 395
Gâteau milanais..... 396
Gâteau de marrons..... 397
Entremets alsacien..... 397
Crème aux abricots..... 399
Beignets d'abricots..... 399
Gâteau anglais aux fruits..... 400
Meringues aux fleurs d'oranger..... 401
Biscuit de ménage..... 402

Pages.
Portugaise..... 403
Crème sans lait remplaçant une glace..... 404
Biscuits de maïs (recette piémontaise)..... 405
Plum-pudding aux biscuits..... 405
Poires aux châtaignes..... 406
Gâteau de maïs..... 407
Crème anglaise..... 407
Biscuits demi-secs..... 408
Neige aux pommes..... 410
Entremets au vin..... 410
Gâteaux secs..... 411
Autres gâteaux secs..... 411
Beignets au fromage..... 412
Pouding de cabinet..... 412
Œufs aux macarons..... 414
Fromage bavarois à la vanille..... 414
Pains de Manheim. (Gâteau sec pour servir avec le thé.) 415
Gâteau-massepain..... 415
Beignets faits en une demi-heure..... 416
Pommes à la florentine..... 418
Frangipane..... 418
Crème espagnole..... 419
Gâteau à la duchesse..... 419
Gâteau composite..... 419
Double crème..... 420
Recette pour faire les glaces sans appareil spécial..... 420
Macarons de Turin..... 421
Biscuits napolitains..... 421
Pain d'avoine..... 421
Gâteau strasbourgeois..... 422
Galettes de pommes de terre..... 423
Galette de pommes de terre (autre recette)..... 423
Croquants..... 424
Gelée de pommes..... 424
Gâteau de sable..... 425

Pages.
Macédoine de fruits..... 426
Compotes de pruneaux sans cuisson..... 426
Gelée d'oranges..... 427
Autre gelée d'oranges..... 428
Gâteau de ménage pour le thé et le café au lait..... 428
Véritable gâteau breton..... 429
Biscuit fourré..... 430
Gâteau cardinal..... 430
Croûtes aux fruits..... 431

CONFITURES.

Confiture de fraises..... 432
Confiture de cerises et groseilles..... 433
Mirabelles entières..... 433
Abricots entiers..... 434
Marmelades. — Prunes à pruneaux, dites couèches en Lorraine..... 434
Confiture d'oranges..... 435
Marmelade de prunes de reine-Claude..... 436
Gelée de groseilles à froid..... 436
Gelée de coings (recette de Baume-les-Dames)..... 437
Fine marmelade d'abricots..... 438
Confiture des quatre fruits rouges..... 438
Confiture d'écorce de melon..... 439
Confiture de poires, avec gelée de pommes..... 440
Gelée de pommes..... 441
Confiture de noix..... 442
Confiture de figues vertes..... 442
Confiture de figues mûres..... 443
Confitures sans cuisson..... 444
Confiture d'oranges..... 445
Gelée d'oranges (confiture)..... 446
Autre gelée d'oranges (confiture)..... 446

Pages.
Pâte de coings..... 447
Coings en morceaux..... 448
Conserves de fruits..... 449

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

CONCERNANT LES DÉJEUNERS ET DÎNERS, LES INVITATIONS, LE SERVICE DE LA TABLE, LES PRÉPARATIFS DU REPAS, LE NETTOYAGE DE L'ARGENTERIE, ETC.

Déjeuners..... 455
Couvert de déjeuner..... 457
Dîners. — Les invitations..... 459
Préparatifs d'un dîner..... 461
Le couvert..... 464
A table..... 472
Verrerie..... 479
Vins..... 479

A LA MÊME LIBRAIRIE :

BIBLIOTHÈQUE DES MÈRES DE FAMILLE,

FORMAT IN-18 JÉSUS,

PUBLIÉE SOUS LA DIRECTION

De Mme Emmeline RAYMOND, Rédactrice de *la Mode illustrée*.

Tous ces ouvrages, d'une lecture honnête et attrayante, sont inspirés par une pensée morale qui permet de les mettre dans les mains de toutes les jeunes filles.

Prix du vol. broché, 2 fr. 50. — *Cartonné percaline tranches rouges*, 3 fr. 50.

PREMIÈRE SÉRIE.

RAYMOND (Mme Emmeline). Aide-toi, le ciel t'aidera. 1 vol.
— A quelque chose malheur est bon. 1 vol.
— Autobiographie d'une inconnue. 1 vol.
— Une Femme élégante. 1 vol.
— Histoire d'une famille. 1 vol.
— Journal d'une jeune fille pauvre. 1 vol.
— Lettres d'une marraine à sa filleule. 1 vol.
— Un Mariage parisien. 1 vol.
— La Plus heureuse de la famille. 1 vol.
— Un Récit qui ne se termine pas par un mariage. 1 vol.
— Les Rêves dangereux. 1 vol.
— Le Secret des Parisiennes. 1 vol.
MARCEL (Et.). Les Aventures d'André. 1 v.
— Dymitr le Cosaque. 2 vol.
— La Famille du baronnet. 2 vol.
— La Future du baron Jean. 1 vol.
— Grand'Mère. 1 vol.
— Pile ou Face. 1 vol.
— Le Roman d'Elisabeth. 1 vol.
MARÉCHAL (Mlle). L'Hôtel Woronzoff. 1 vol.
— Madeleine Green, et la Nièce du président. 1 vol.
— Un Mariage à l'étranger. 1 vol.
— La Roche-Noire. 1 vol.
MARLITT (Eugénie). Barbe-Bleue. 1 vol.
— Chez le Conseiller. 2 vol.
— Elisabeth aux cheveux d'or. 2 vol.
— Gisèle, comtesse de l'Empire. 2 vol.
— La Maison Schilling. 2 vol.
— La Petite Princesse des Bruyères. 2 vol.
— La Seconde femme. 2 vol.
— Le Secret de la vieille demoiselle. 2 vol.
— La Servante du régisseur. 1 vol.
Chacun de ces ouvrages a été traduit par Mme E. Raymond.

ALDRICH (T.-B.). Le Crime de Stilwater. 1 vol.
BARKER (lady). Une Femme du monde à la Nouvelle-Zélande. 1 vol.
— Une Femme du monde au pays des Zoulous. 1 vol.
BLANDY. La Benjamine. 1 vol.
— La Dernière Chanson. 1 vol.
— Le Procès de l'absent. 1 vol.
— Tante Marise. 1 vol.
CLÉMENT (Mme Félix). Françoise de Sauvigny. 1 vol.
COURCY (de). Le Bois de la Boulaye. 1 vol.
DANGLARS (Mme Renée). Le Théâtre en famille ; suivi de Mieux vaut aide que conseil, par Mme Emm. RAYMOND. 1 vol.
GUERRIER DE HAUPT (Mlle). Le Bonheur et l'Argent. 1 vol.
HAY (Marie-Cécile). Jolette. 2 vol.
LABILLOIS (Mlle). Un Drame dans la vie intime, suivi de l'Histoire d'une âme. 1 v.
MARYAN. L'Erreur d'Isabelle. 1 vol.
— La Faute du père. 1 vol.
— L'Héritage de Paule. 1 vol.
— Le Manoir des célibataires. 1 vol.
— Les Rêves de Marthe. 1 vol.
— Rosa Trévern. 1 vol.
MOUEZY. Rozaïk. 1 vol.
— Vic-en-Sèche. 1 vol.
PITRAY (Vtesse de), née de Ségur. Le Petit Marquis de Carabas. 1 vol. orné de 10 gravures.
POITEVIN (Mlle Marie). Les Grancogne-Léogan. 1 vol.
— Un Roman de province. 1 vol.
YOREL (Paul). Le Château de Birogues. 1 v.

DEUXIÈME SÉRIE.

BONHOMME (Paul). Deux Mariages. 1 vol.
S. DE LALAING. Mademoiselle Bréval. 1 vol.
CHEVALIER (A.). Un Lâche. 1 vol.
ELLIOT (G.). Silas Marner, le Tisserand de Raveloë. 1 vol.
DIAN (E.). Miss Tommy (préface de J. Girardin). 1 vol.
NEULLIÈS (B.). L'Expiation de Lady Culmore. 1 vol.

NEULLIÈS (B.). Le Mari d'Ianthe. 1 vol.
MAUTHNER (F.). Histoire du pauvre petit Franichko. 1 vol.
G. DU VALLON. Le Mari de Simone. 1 vol.
EDWARDS. Mystérieuse disparition de lord Brackenbury. 1 vol.
GUERRIER DE HAUPT (M.). Le Gantelet blanc. 1 vol.

Typographie Firmin-Didot. — Mesnil (Eure).

BOSTON PUBLIC LIBRARY
3 9999 05987 706 6

B.F.L. Bindery.
JUN 29 1895